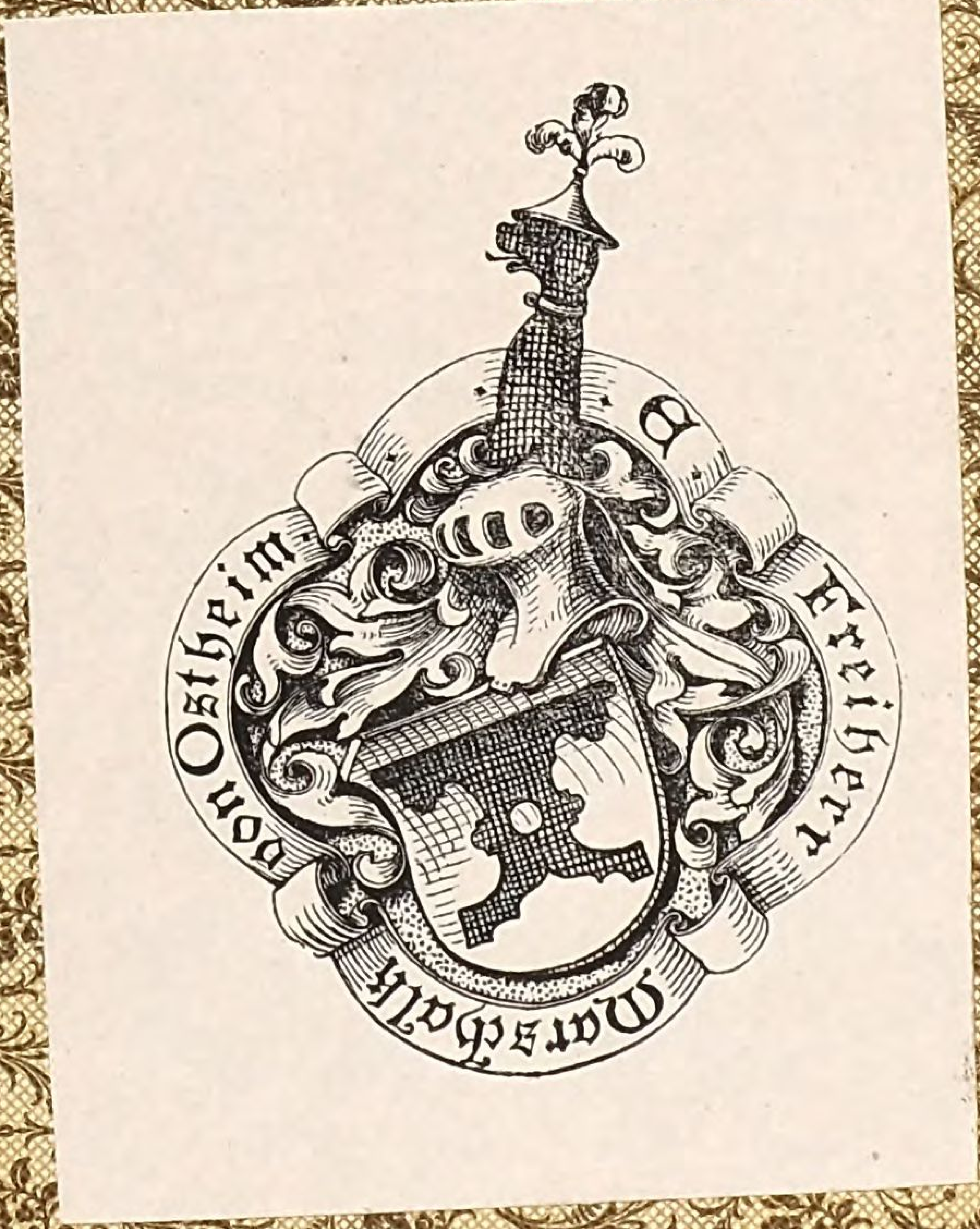
Das Diner

von

Rob. Stutzenbacher.




Freiherr Marschalk von Ostheim





Berlin, den 25. Januar 1893.

Königliche Mittagstafel.

Kraftbrühe.
Steinbutten in Champagner.
Rehrücken mit Tomaten.
Warme Pasteten von
Waldschnepfen.
Kalbsmilch in Gallert.
Fasanen, Früchte, Salat.
Grüner Spargel mit
Trüffeln.
Mandarinen-Speise.
Käsestangen.
Nachtisch.

Diner bei der Hochzeit der Prinzessin Margarethe von Preussen
mit dem Prinzen Friedrich Karl von Hessen.

Das Diner

Practische Anleitung

zu dessen

Service und Arrangement

nebst einer

Sammlung hervorragender Menus

von

Robert Stutzenbacher

Director des Hotel de Pologne, Leipzig

Zweite vermehrte und verbesserte Auflage

BERLIN

DRUCK UND VERLAG VON RUDOLF MOSSE

1895

Vorwort zur ersten Auflage.

Veranlaßt durch viele, zum Theil in der Einleitung des Buches geschilderte Mißstände, durch grobe Fehler, welchen ich gar häufig auf Speisekarten, besonders bei französisch geschriebenen Ausdrücken, begegnete, sowie durch die oft allen Regeln der Gastronomie Hohn sprechende Art der Zusammenstellung von Menus, trug ich mich seit Jahren mit dem Gedanken, durch Herausgabe eines deutsch-französischen Fach-Wörterbuches, verbunden mit einigen allgemeinen Vorschriften über das Service und Aehnliches, meinen Fachgenossen einen Dienst zu erweisen.

Da ich aber weiter fand, daß in der gesammten einschlägigen Litteratur, die ja fast nur aus Kochbüchern besteht, nirgends dem hier behandelten Gegenstand Rechnung getragen wird, oder wo dies der Fall, nur in sehr mangelhafter Weise, erweiterte ich den Anfangs gefaßten Plan und stellte vorliegendes Material in möglichst knapper und übersichtlicher Form zusammen.

Geschult zwar durch viele Reisen, sowie gestützt auf eine mehr denn 20jährige praktische Thätigkeit im Gastwirthsgewerbe, verkannte ich doch nicht die Schwierigkeit, öffentlich hervorzutreten, umsomehr, da ich nicht wußte, ob meine bescheidenen Fähigkeiten zur Lösung des schriftstellerischen Theiles ausreichen würden, denn wahrlich, auf Autorenruhm hätte ich gern verzichtet. Was ich bezweckte, ist hauptsächlich die Niederlegung meiner vielfachen Erfahrungen, und ich glaube, daß das Buch, von diesem Gesichtspunkte aus betrachtet, gerechten Forderungen entsprechen dürfte. Ich bitte daher, an demselben eine nicht zu strenge Kritik üben zu wollen.

Das Thema ist ja, trotzdem sehr viel vom Essen und Trinken die Rede, doch ein sehr trockenes und die geistreichen Kinder des Witzes und der Laune, die einem Buche erst die Würze geben, können hier nur schwer zur Geltung kommen.

Das Werkchen soll ein Rathgeber und Helfer für alle beim Arrangement einer Festlichkeit vorkommenden Fälle sein, nur

kein Kochbuch, deren giebt es schon, wie bemerkt, eine große Zahl, darunter zum Theil sogar vortreffliche Werke.

Die historischen und andere interessante Menus habe ich meiner reichen Sammlung entnommen, mehrere wurden mir auf Ansuchen von den Hofmarschallämtern, von Herren Hoteliers und anderen Fachgenossen bereitwilligst zur Verfügung gestellt, wofür ich auch an dieser Stelle meinen Dank ausspreche. Die typographische Ausstattung dieser Menus, die sich vielfach genau an die Original-Menus anlehnt, dürfte auch für die Mehrzahl der Leser von besonderem, zum Theil vorbildlichem Interesse sein.

Zu den Daten im „Gastronomischen Allerlei" habe ich die verschiedensten Quellen, u. A. auch die „Gastronomische Zeitschrift" aus den Jahren 1841/42 sowie den Democritos von Weber und einige andere, besonders ältere französische Werke benützt. Die Jagd- und Fischerei-Vorschriften sind aus den gesetzlichen Bestimmungen zusammengestellt. Durch Einfügung einiger leerer Menu-Formulare, welche zur Aufnahme von Diners, die im eigenen Hause stattfinden, bestimmt sind, glaubte ich dem Leser einen praktischen Dienst zu erweisen.

Möge das Werkchen eine recht freundliche Aufnahme finden.

Berlin, im April 1893.

Der Verfasser.

Vorwort zur zweiten Auflage.

Die wohlwollende Aufnahme sowie der günstige Erfolg, welche mein Erstlingswerk fand, machte die Nothwendigkeit der Herausgabe einer zweiten Auflage schneller erforderlich, als ich es in meinen kühnsten Erwartungen angenommen hatte.

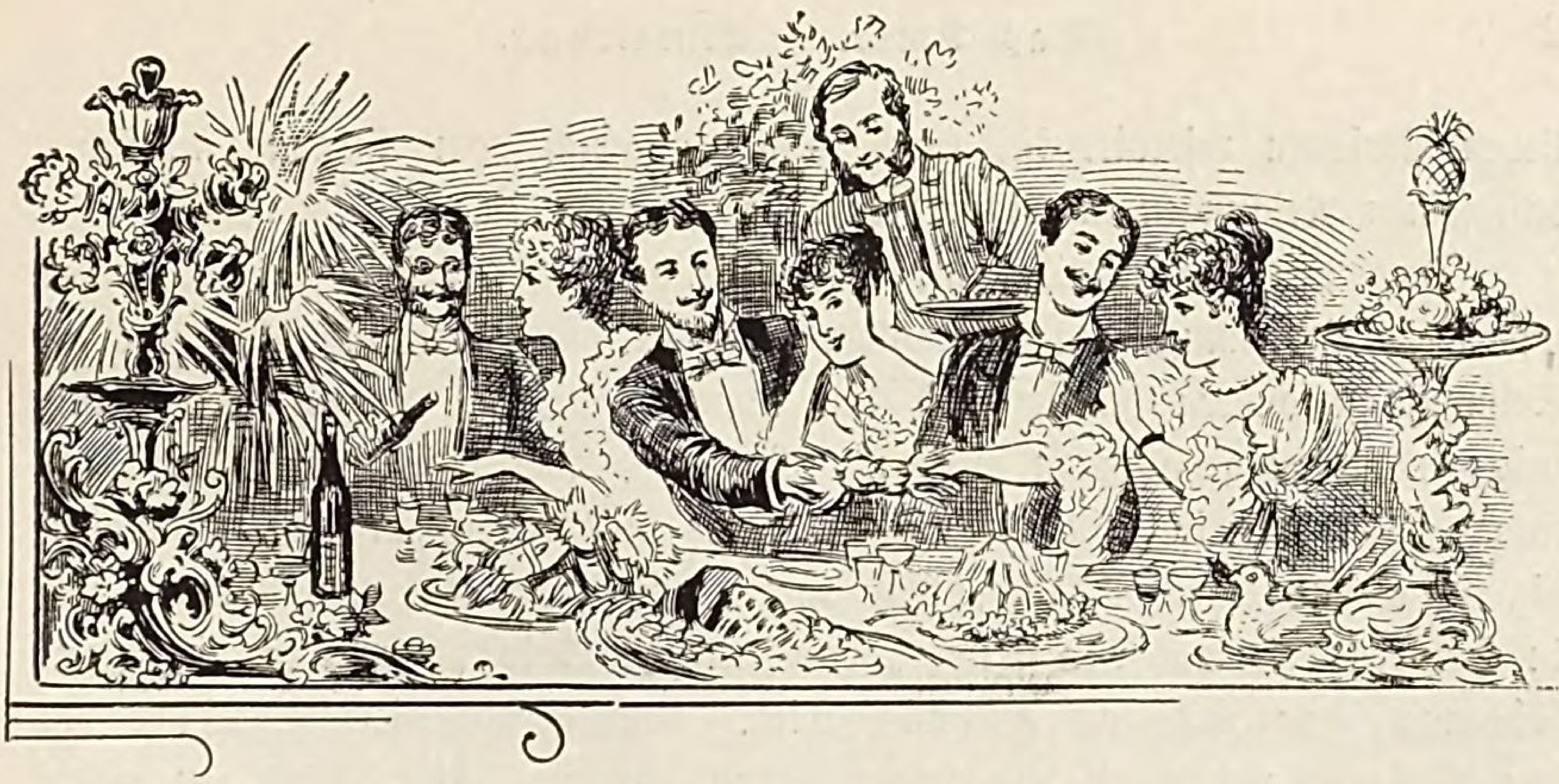
Dieser gute Erfolg machte mich keineswegs blind für die nur auch zu sehr von mir gefühlten Mängel, welche der ersten Auflage anhafteten. Ich habe mich nicht nur bemüht, die Fehler in dieser Ausgabe zu beseitigen, sondern auch das Werkchen entprechend zu verbessern.

Indem ich meinen Dank für die freundliche Aufnahme meiner Arbeit ausspreche, knüpfe ich daran die Hoffnung, daß das Werkchen in der vorliegenden verbesserten Form voll entsprechen dürfte.

Leipzig, im November 1894.

Der Verfasser.

Inhalts-Verzeichniß.



Einleitung.

„L'animale se repaisse,
l'homme mange,
l'homme d'esprit seul
sait manger."

Wie in jeder Thätigkeit, so kann man es auch auf dem Gebiete der Gastronomie zu einem gewissen Grade der Vollkommenheit bringen, ja, diese Thätigkeit zu einer Kunst ausbilden.

Welch' gewaltiger Unterschied herrscht nicht zwischen dem einfachen Mahle in der Familie oder in einer kleinen Gastwirthschaft und dem Diner bei einer Hoftafel oder in einem musterhaft geführten Hotel oder Restaurant ersten Ranges.

Ich spreche hier nicht sowohl von der Kostbarkeit und der Auswahl der, Dank unserer Verkehrsmittel aus allen Welttheilen herbeigeholten Speisen und Getränke; sondern von dem ganzen Arrangement bei solchen Gelegenheiten. Das einfachste Mahl, wenn es gut zubereitet und besonders in gemüthlichem Kreise verzehrt, wird Mancher den üppigsten ceremoniellen Diners vorziehen.

Aber wer in der Welt lebt, kann sich nicht allzeit auf frugale Familiendiners beschränken, sondern muß auch mal ein bischen repräsentiren, und wäre es auch nur im engeren Freundeskreise. Und da trägt es denn auf alle Fälle nicht unwesentlich zur guten Stimmung bei, wenn der Gast gleich bei seinem Eintritte in den Speisesaal eine hübsch und sorgfältig gedeckte Tafel findet, wenn ihm sein Platz bei gleichgesinnten oder ihm besonders

lieben Personen reservirt ist, kurz, wenn er gleich vom Anfange an fühlt, daß seinen Neigungen möglichst Rechnung getragen ist.

Daß das Gegentheil, eine unordentliche Tafel, eine lärmende oder unsaubere Bedienung, den peinlichsten Eindruck hinterläßt und nicht nur die Stimmung, sondern häufig auch den Appetit verdirbt, braucht wohl kaum besonders hervorgehoben zu werden. Man sage aber nicht, daß solche Mißstände etwa nur in minderwerthigen Gast- und Privathäusern vorkommen; die Erfahrung lehrt vielmehr, daß auch in sog. Hotels ersten Ranges und in Häusern, die auf den Titel „herrschaftlich" Anspruch machen, in dieser Richtung manchmal arg gesündigt wird. Und gerade diese Thatsache hat den Verfasser veranlaßt, mit seiner Schrift in die Oeffentlichkeit zu treten.

Es fällt ja eigentlich nicht in den Rahmen dieses Buches, auch der Mißstände zu gedenken, die durch ein unangemessenes Verhalten der Gäste bei der Tafel hervorgerufen werden; wer aber viel in der Welt herumgekommen ist und namentlich an Table d'hôtes verkehrt hat, wird gewiß manch unangenehmen Tischgenossen im Gedächtniß behalten haben. Wenig erbaulich sind schon die Herrschaften, die bei Tische unerbittlich das große Wort führen und alles besser wissen, unangenehmer sind jene Unerzogenen, die durch lautes Kauen und Schmatzen ihren Nachbarn den Appetit verderben oder bei Tische mit Taschenkamm und Bürste Toilette machen, die Tischtücher beschmutzen, Brodkügelchen fabriziren, die Zahnstocher betasten und was dergl. Ungezogenheiten mehr sind; der Rücksichtslosen gar nicht zu gedenken, die die besten und seltensten Bissen im Uebermaße auf ihren Tellern aufthürmen ohne Rücksicht auf die Mitgäste. (Schlaue Wirthe finden übrigens solche Gäste bald heraus und können dann das Service so einrichten, daß diesen bei feineren Platten immer zuletzt servirt wird.)

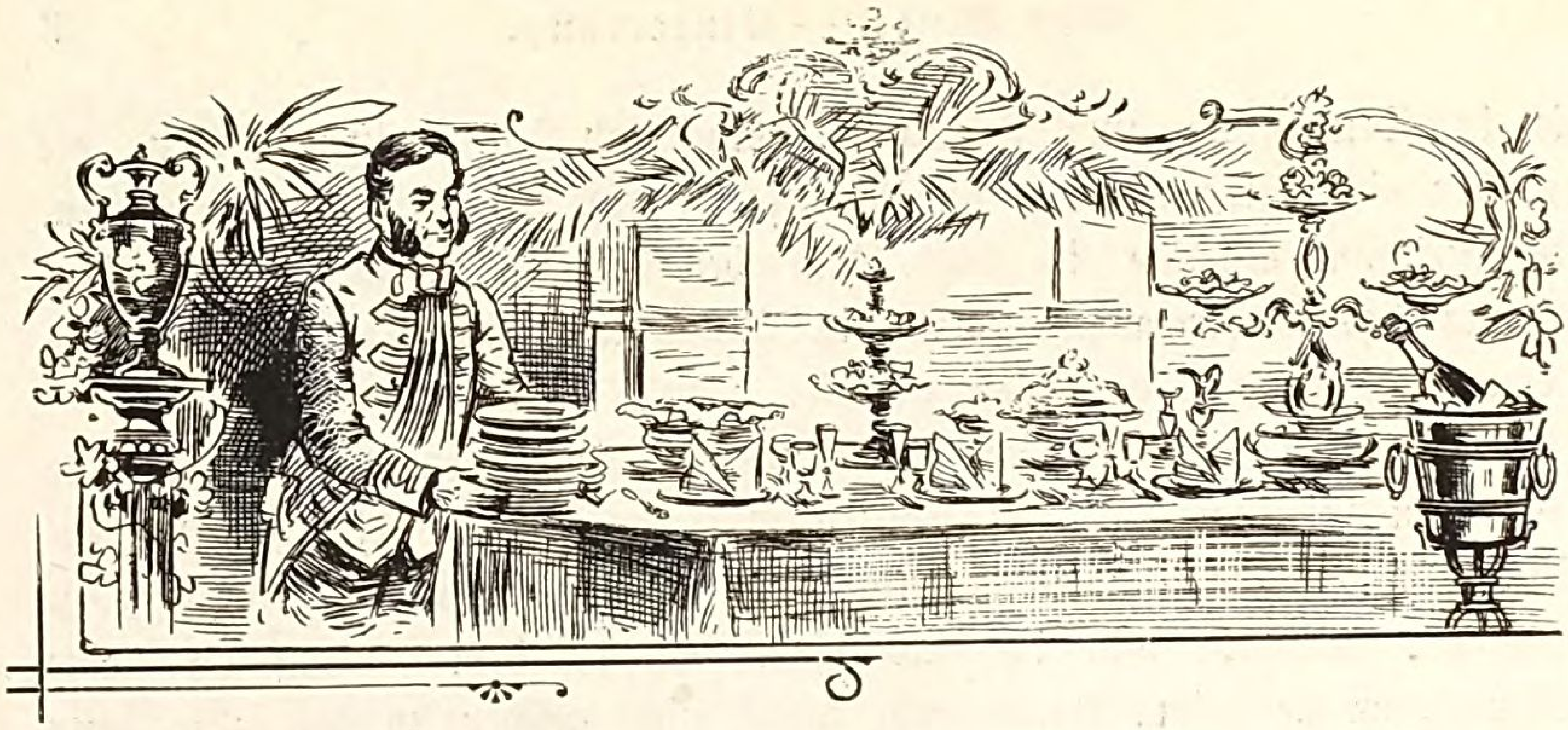
Es sind hier einige der augenfälligsten Taktlosigkeiten am Tische aufgezählt, obwohl, wie jeder Hotelier bezeugen kann, mit noch viel kräftigeren Geschichten gedient werden könnte.

Bei den Zusammenstellungen der Speisen in den gastronomischen Tabellen sind sämmtliche Benennungen in deutscher und französischer Sprache wiedergegeben. Im Texte sind die Ausdrücke möglichst in deutscher Sprache gehalten, bei vielen läßt sich aber, ohne sinnentstellende oder geradezu lächerliche Uebersetzungen zu wählen, dies nicht machen. Mayonaise ist einmal mit Eier- oder Oeltunke nicht richtig übersetzt, ebenso wenig wie au gratin mit „gebacken" oder à la financière mit „nach Geldbeutelart" übersetzt werden kann oder darf. Die feine Küche stammt aus Frankreich, und deshalb sind die Benennungen der Speisen französische. Es ist übrigens eine ungerechtfertigte Zumuthung an die Hoteliers, welche doch von allen Ständen am meisten mit internationalem Publikum zu verkehren haben, hier reformatorisch vorzugehen. Französisch geschriebene Menus findet man übrigens in Rußland und Italien, in Oesterreich und England ebensowohl

wie in Deutschland und Frankreich. Auch an den meisten Höfen, die deutschen nicht ausgenommen, sind die Menus fast stets französisch gehalten. Als Kuriosum erwähne ich blos, daß bei dem Diner, welches zur Einweihung des Niederwald-Denkmals in Rüdesheim abgehalten wurde, das Menu nicht ein deutsches Wort aufwies.

Was die in einer späteren Abtheilung des Buches enthaltenen „Winke über den Einkauf von Nahrungsmitteln und Delikatessen" betrifft, so sind solche als das Resultat einer langen praktischen Erfahrung zu betrachten. Betonen will ich hier blos, daß bei dem Einkauf die kleine Differenz, welche Prima-Waare mehr kostet, nicht gescheut werden sollte, denn diese sind trotz des scheinbar hohen Preises doch das Billigste, weil Beste. Auch empfehle ich aus naheliegenden Gründen gewisse Artikel, wie feine Wurstwaaren, Trüffeln und dergleichen, nur in ersten als reell bekannten Geschäften zu erwerben.

Im Texte des Werkes sind einige Andeutungen zum Sparen und verschiedene kleine Geheimnisse aus der Küche eingeflochten. Wer Lust hat, sich diese harmlosen Kniffe zu Nutze zu machen, möge es ruhig thun in dem Bewußtsein, viele Mitthäter zu haben.



Decken der Tafel.

1. Diner-Tafel.

Die Vorschriften des regelrechten Deckens einer Tafel sind für das Privathaus und Hotel die gleichen. Variationen sind nur für die sogenannten Services zulässig.

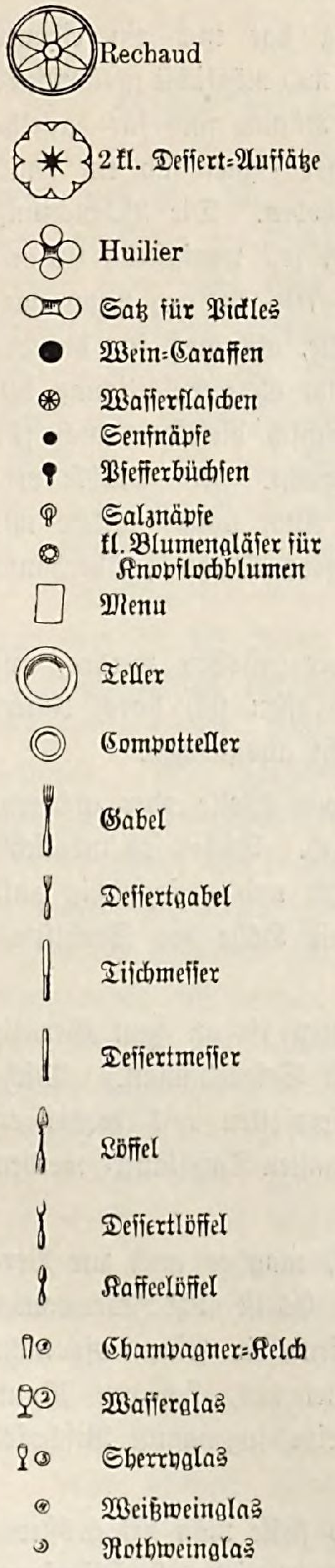
Man unterscheidet drei verschiedene Services:

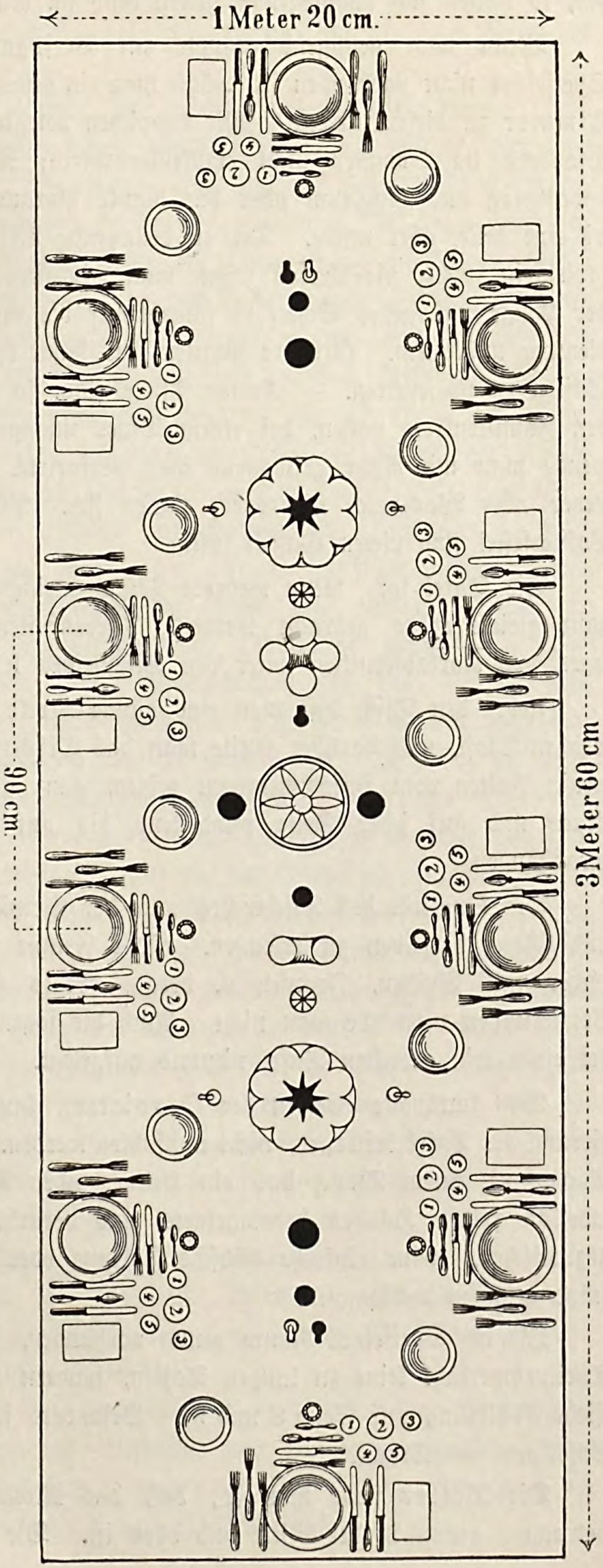
1. **Das französische Service.** Einzelne Platten mit Speisen (Entrées und Relevés) werden kurz vor Beginn der Tafel auf Rechauds eingestellt. Die „Grosse pièce" dagegen auf einem Seitentische placirt. Die Speisen werden, wenn der betr. Gang an die Reihe kommt, durch die Bedienung abgenommen, wenn nöthig tranchirt und dann den Gästen servirt. Das Diner (Diner ceremoniel) zerfällt in 3 Abtheilungen.

2. **Das englische Service.** Auch dieses zerfällt in 3 Abtheilungen. Sämmtliche Speisen einer Abtheilung befinden sich auf der Tafel. Die Speisen werden dann nicht durch die Bedienung herumgereicht, sondern der Gast erbittet sich von Demjenigen, der der gewünschten Platte am nächsten sitzt, diese, resp. wird von diesem bedient.

3. **Beim russischen Service** wird nur das Dessert (ev. auch Compot) vor Beginn der Tafel auf diese eingestellt. Das Serviren geschieht ausnahmslos durch die Kellner oder Diener. Das Tranchiren geschieht in der Küche.

Tafel, gedeckt nach englischem System.*)





*) Ohne Tafelpflanzen. Die Servietten sind auf der Skizze weggelassen.

Da sich das russische Service in der neueren Zeit allgemein eingebürgert hat, so halten sich nachstehende Zeilen auch im Rahmen dieses Services.

Wenn man genügend Räume zur Verfügung hat und ein eigener Speisesaal nicht vorhanden ist, wähle man ein helles und möglichst geräumiges Zimmer zu diesem Zwecke. Mit Teppichen belegte Räume sind für dasselbe besonders im Sommer nicht empfehlenswerth; besser eignet sich ein Fußbodenbelag aus Linoleum oder der blanke Parquetboden. Die Beleuchtung sei eine helle, aber milde. Der zu benutzende Tisch soll wenigstens 80 cm breit sein. Für die Person rechne man mindestens 70—80 cm Platz nach der Länge. Engeres Sitzen ist sowohl für die Gäste, als auch für die Bedienung unbequem. Größere Platten sind dann kaum ohne Belästigung den Gästen zu präsentiren. — Runde Tische sind, so hübsch dieselben auch für den Familienkreis passen, bei einem Diner unangebracht. Als Stühle verwende man mit Rohr geflochtene oder perforirte. Auch solche, welche mit Leder oder Wachstuch überzogen, eignen sich. Plüsch-, Sammt-, überhaupt Polstersessel sind vielen Gästen lästig.

Die Tafel soll, wenn mehrere Tische aneinander gestoßen werden, auf ganz gleiche Höhe gebracht werden. Unebenheiten lassen sich durch Unterlegen von Korkabschnitten unter den Tischbeinen leicht ausgleichen.

Ueber den Tisch lege man eine dünne Decke von Wolle oder anderem weichen Stoff, und darüber breite man das Tischtuch. Dieses soll möglichst wenig Falten vom Zusammenlegen zeigen, ganz glatt und gleichmäßig aufliegen und auf jeder Seite mindestens bis auf die Höhe des Stuhlsitzes herabhängen.

Die Qualität des Tischtuches und der Servietten ist an dem Gewebe und Glanz derselben zu erkennen. (Das Feinste ist Seidendamast.) Tischtücher mit Spitzen, Fransen u. dergl., ebenso Servietten mit derartigen Verzierungen verwende man nicht. Auch die sogenannten Tafelläufer werden bei einer fein gedeckten Tafel niemals aufgelegt.

Das kunstvolle Brechen der Servietten kann, mag es auch zur Verzierung der Tafel beitragen, nicht empfohlen werden. Es ist nicht Jedermanns Sache, mit einem Tuche, das ein Kellner oder Diener in seinen oft nicht tadellos reinen Händen herumgeknetet und verarbeitet hat, sich den Mund abzuwischen. Eine einfache hübsche Faltung oder eine sogenannte Bischofsmütze genügen vollkommen.

Ist im Speisesaal Raum genug vorhanden, so stelle man bei größerer Theilnehmerzahl keine zu langen Tafeln, sondern mache lieber Hufeisenform (siehe Abbildung auf Seite 8 und 9). Besonders für Hochzeit-Diners ist diese Tafelform angebracht.

Die Teller stelle man so, daß das Monogramm, vom Gaste aus betrachtet, genau in der Mitte und oben ist. Die vordere Kante des Tellers

schneide mit der Kante des Tisches ab. Das Messer lege man an die rechte Seite des Tellers, mit der Schneide gegen diesen gerichtet. Neben das Messer lege man den Eßlöffel; die Gabel an die linke Seite des Tellers.

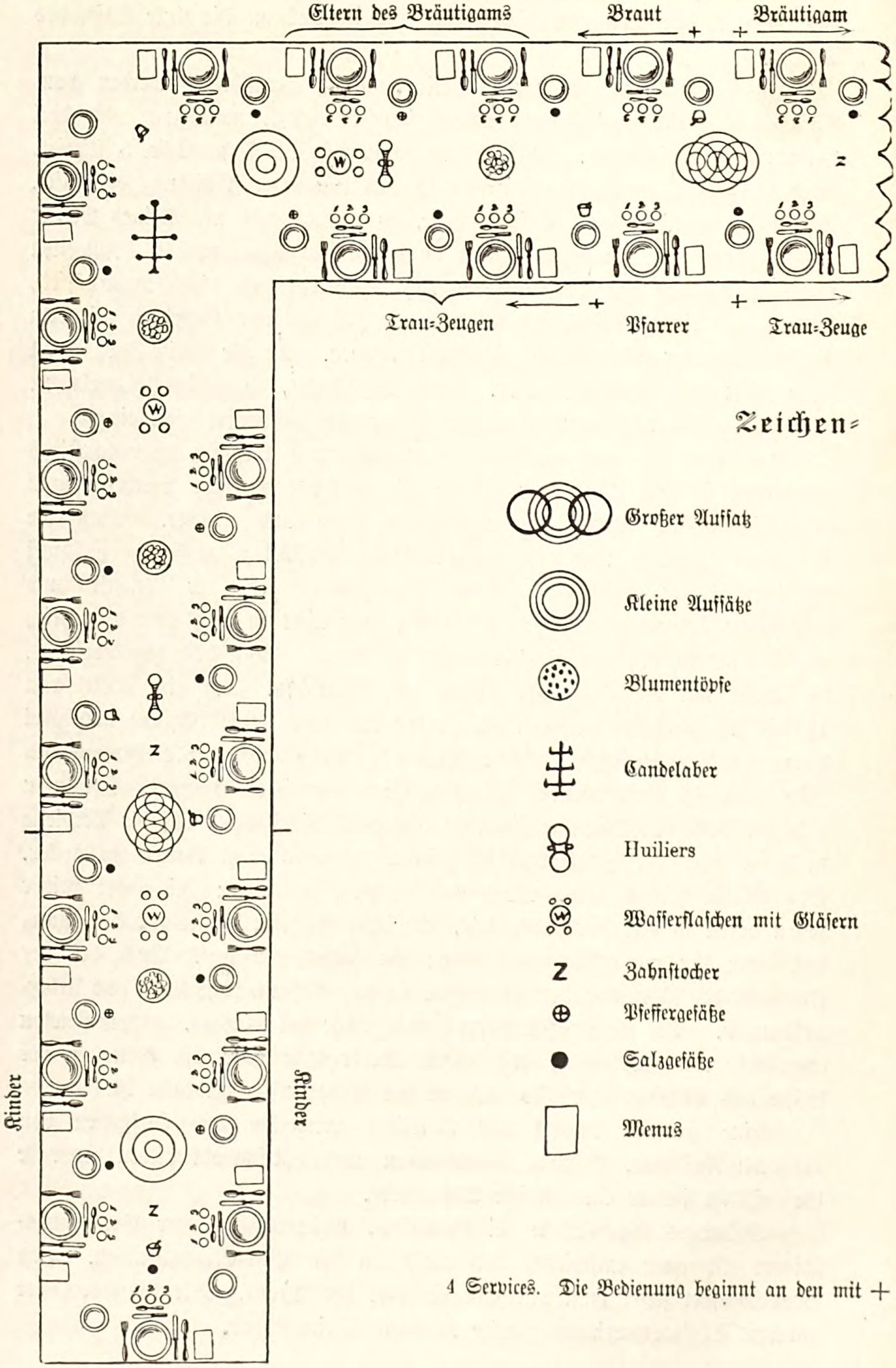
In England und in neuerer Zeit auch in Deutschland werden vom Anfange ab gleich zwei Gabeln neben einander gelegt, manchmal auch drei Gabeln und zwei Messer. Diese liegen dann, wie auf Tafel Seite 5 skizzirt. Auch das Legen der Dessertbestecke ist aus genannter Abbildung ersichtlich. Verfügt man nicht über Dessertbestecke, so genügt auch ein kleines Messer und ein Theelöffel, welche oben quer an den Teller gelegt werden. Zuweilen findet man, daß die Dessertbestecke nicht aufgelegt (nur ein Compotlöffel), sondern auf einem Seitentische belassen und erst vor dem Gebrauch mit dem Dessertteller vor dem Gaste eingestellt werden. An die Seite der Gabel stelle man den Compotteller. Austerngabeln, Sardinengabeln &c. lege man, wenn nöthig, oben an den Teller oder präsentire diese eigens.

Der Platz für den am reichsten ausgestatteten Aufsatz oder sonstiges Prunkstück ist die Mitte der Tafel; die anderen Aufsätze vertheile man in gleichmäßigen Abständen, abwechselnd hohe und niedere. Auch die Blumen placire man in gleichmäßigen Abständen zwischen je zwei Aufsätzen. Am hübschesten zieren Blattpflanzen (in der Neuzeit auch sogenannte Blumenparterres); diese sollen aber nicht zu hoch oder dicht sein, um die Aussicht auf das vis-à-vis nicht zu stören. Man hüte sich übrigens, die Tafel mit diesen großen Stücken zu überladen. Auf eine Tafel von 12 bis 20 Personen genügen ein großer und zwei kleine Aufsätze und zwei Blumentöpfe vollkommen. Kleine Blumen für das Knopfloch oder Bouquetchen stelle man in entsprechenden Blumengläsern vor jedes Couvert. Ist man nicht im Besitz von Blumengläsern, so genügt es, die Blumen auf die Serviette zu legen oder bei gebrochenen Servietten zwischen deren Falten zu stecken. Das Menu kommt rechts neben das Couvert zu liegen; bei einem Diner sollen deren so viel vorhanden sein, daß jeder Gast ein solches zur Verfügung hat, oder für mindestens zwei Gäste ein solches aufliegt. Auch bei der Auswahl der Menukarten hüte man sich vor Geschmacklosigkeiten und Uebertreibungen. Die elegantesten Menus sind solche aus feinstem, weißem Karton (eventuell mit Goldrand), auf dessen oberer Ecke oder am Rand in der Mitte das Wappen oder Monogramm des Festgebers angebracht ist.

Eine größere Anzahl von Hoteliers verwerfen das Aufstellen von größeren Aufsätzen, Blumen, Kandelabern ganz; gleichwohl bilden genannte Gegenstände immer eine hübsche Tafelzierde.

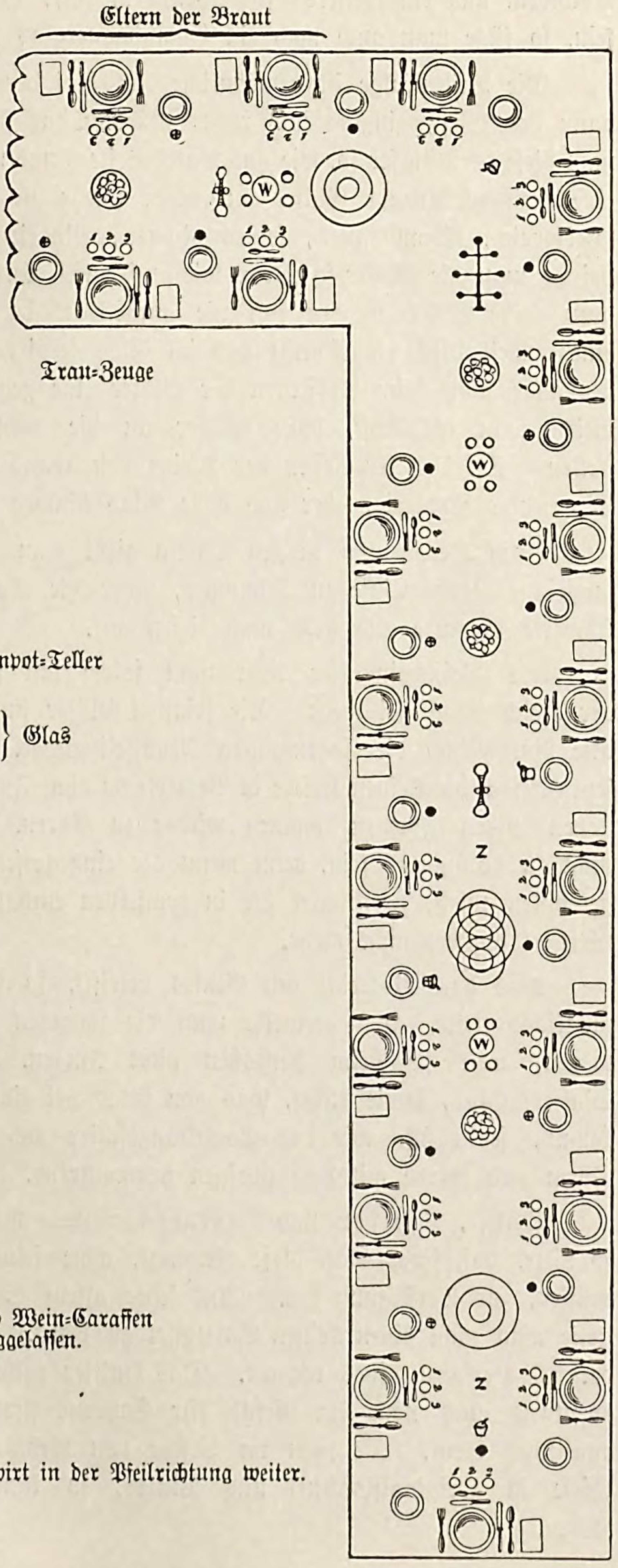
Besonders für Tafeln bei Hochzeits-, Geburtstags- oder Verlobungs-Diners ist ganz entschieden das Aufstellen von Blumen anzurathen. Das Brautbouquet stelle man vor das Couvert der Braut. Die Bouquets der anderen Theilnehmerinnen placire man auf Seitentischen.

Hochzeits-Tafel in Hufeisenform



4 Services. Die Bedienung beginnt an den mit +

für 44 Personen, einfach gedeckt.



Erklärung:

- Große Teller
- Dessert- resp. Compot-Teller
- 1. Champagner- 2. Weißwein- 3. Rothwein- } Glas
- Tischmesser
- Gabel
- Löffel
- Dessertmesser
- Kaffeelöffel

Servietten und Wein-Caraffen sind weggelassen.

bezeichneten Stellen und servirt in der Pfeilrichtung weiter.

Bei einfacheren Diners stelle man von Gläsern nur ein solches für Rothwein und ein weiteres für Weißwein auf; sollte auch Sekt vorgesehen sein, so füge man auch noch ein Champagnerglas für jeden Gast bei.

Die Reihenfolge ist gewöhnlich: links bei der Gabelspitze das Sektglas, dann das Weißweinglas und rechts nebenan das Rothweinglas. Auch kann man diese drei Gläser so, wie aus Tafel Seite 8 und 9 ersichtlich, placiren. Wird eine größere Anzahl Gläser aufgestellt (mehr als sechs nie) — Rothwein-, Weißwein-, Champagner-, feines Römer-, Madeira- und Wasserglas — so bringe man die Gläser so unter, wie aus Tafel Seite 5 ersichtlich. Gläser für ganz feine Weine werden fast nie aufgestellt, da diese Sorten Weine auf einem Seitentisch eingeschenkt und im Glas servirt werden. Auf jeden Fall beobachte man beim Aufstellen der Gläser eine gewisse Symmetrie, auch vermeide man möglichst, hohe Gläser an die rechte Seite der niederen zu stellen. Da das Eingießen der Weine von rechts geschieht, ist es für den Einschenker schwierig, über das hohe Glas hinweg das niedere zu füllen.

Beim Decken von langen Tafeln zieht man am besten, um Alles in möglichst gerade Linie zu bekommen, über die Tafel an beiden Enden beschwerte Schnüre und stellt nach diesen auf.

Als Weißweingläser liebt man solche mit farbigen Füßen (Römer); der Kelch jedoch sei weiß. Die feinsten Gläser sind übrigens (besonders für alte Rothweine) die sogenannten Mousselingläser. Zu Sektgläsern werden jetzt vielfach die kleinen Kelche in Becherform ohne Fuß verwendet, auch die alten hohen spitzen Formen kommen wieder zu Ehren. Champagnergläser sollen nicht zu voluminös sein, denn wenn der eingegossene Champagner nicht rasch getrunken wird, verflüchtet die in demselben enthaltene Kohlensäure und das Getränk mundet nicht mehr.

Was das Material des Glases betrifft, so sei dieses für alle Gläser möglichst gleich, auch vermeide man die schweren dicken Sorten, schon deswegen, weil sie beim Anstoßen nicht klingen. Auch die Weinkaraffen, Wasserflaschen, sowie Alles, was von Glas bei einem Diner in Verwendung kommt, sei ebenso wie das Porzellangeschirr und das Silber in Material, Form und Farbe mit dem übrigen harmonirend.

Salz-, Pfeffer- und Senfgefäße stelle man reichlich auf, mindestens so viele, daß jeder Gast diese Gewürze, ohne seinen Nachbarn belästigen zu müssen, zur Verfügung hat. (Auf jedes offene Salz- und Pfeffergefäß vergesse man nicht einen kleinen Salzlöffel zu legen.) Huiliers kann man auf ca. 20 Personen eines rechnen. Das Huilier enthalte Essig- und Oelflasche, eventuell auch noch ein Gefäß für Cayenne-Pfeffer und ein weiteres für englischen Senf. Ist man im Besitze von Behältern für englische Saucen (diese in Originalflaschen) und Pickles, so kann man auch diese aufstellen.

Die Servicetische (weiß gedeckte Seitentische) versehe man reichlich mit Messer und Gabeln zum Auswechseln, ferner mit Reserveservietten, Gläsern und großen und kleinen Tellern.

Nach französischem Service werden, wie Anfangs gesagt, vor Beginn der Tafel die warmen Entrées auf mit Spiritus geheizten Rechauds auf die Tafel gestellt und diese zum Tranchiren und Serviren erst kurz vor Gebrauch abgenommen.

Zahnstocher findet man häufig in silbernen oder Glasgefäßen auf dem Tische stehen; doch ist es richtiger, solche auf Seitentischen zu belassen und dem Gaste nur auf Wunsch zu überreichen.

Zu bemerken ist hier noch, daß die Benutzung von Rince-bouches (Mundspülern) an der Tafel zum mindesten nicht schön ist. In England ist die Sitte oder besser gesagt Unsitte, solche am Tische zu gebrauchen, allgemein eingebürgert. Das Geschäft des Mundausspülens und Fingerwaschens verrichtet man füglich in einem Nebenraum besser.

Werden solche Rince-bouches gegeben, so stelle man sie erst am Schlusse der Tafel ein. Das darin befindliche nicht zu kalte Wasser mischt man mit einem kleinen Zusatz von Orangen oder legt eine Citronenscheibe hinein.

Nothwendiges Service zum Decken und Serviren eines Diners für 12 Personen.

4—5	Meter Tischtuch	30	Gabeln
15	Servietten	30	Messer
4	Handservietten für Kellner	18	Löffel
1	großer und 2 kleine Aufsätze	18	Dessertmesser
2	Blumentöpfe mit Pflanzen	12	„ -Gabeln
1	Huilier	12	„ -Löffel
2	Senfgefäße	12—24	Kaffeelöffel
2—4	Pfeffergefäße	2	Wasserflaschen
4—6	Salzgefäße mit Salzlöffeln	15	Weißweingläser
1	Suppenterrine	15	„ fein (Römer)
2	lange ovale Platten	15	Rothweingläser
2	runde Platten	15	„ fein
4	Beilagschüsseln	15	Sherrygläser
2	Saucièren	18	Liqueurgläser
30	flache Teller	6—12	Wassergläser
15	Suppenteller	2	Zahnstocherbehälter
30	kleine Teller zu Compots und Dessert	1	Milchkanne
		1	Zuckerdose mit Zuckerzange
15	Kaffeetassen	2	kleine Präsentirbretter.

Nicht unbedingt nöthiges Service:

4	Weinkaraffen	12	Austerngabeln (Austernmesser)
4	„ -Untersätze	1	Spargelzange
2	Rechauds	12	Sorbetgläser
6—12	Menuhalter	2	Saucelöffel
1	Eisschaale	1	Gemüselöffel
12	Eisteller	1	Tortenschaufel
2	Champagnerkühler	12	Fischmesser.
1	Brodkorb		

2. Frühstückstafel.

Das im vorigen Abschnitt Gesagte gilt zum großen Theil auch für das Arrangement eines Frühstückstisches.

Werden zum Frühstück nach englischem Brauch Fleisch-, Fisch- und Eierspeisen gegeben, so bleibt fast Alles wie bei einer Dinertafel bestehen. Nur die Aufsätze, Weingläser und Dessertbestecks fallen weg. Auch wird für das Couvert nur ein Messer und eine oder zwei Gabeln aufgelegt. Neben dem Teller rechts wird die Tasse aufgestellt. Der Kaffeelöffel wird auf die Untertasse gelegt.

Fallen die Fisch- und Fleischspeisen weg und werden nur Kaffee, Thee, Chocolade, weiche Eier, Honig, Marmelade, Jam ꝛc. servirt, so lege man nur, statt des vollen Couverts, kleine Teller und Dessertmesser auf. Rechts wie oben die Kaffeetasse, links ein zweiter kleiner Teller mit Eierbecher und Eierlöffel.

NB. Die weichen Eier werden entweder in einer Serviette eingehüllt oder aus einer Bowle, in welcher sich dieselben mit heißem Wasser befinden, präsentirt.

Zum Decken von Frühstückstafeln kann übrigens die Hausfrau ihren Reichthum an gestickten, farbigen mit Franzen besetzten Tischtüchern und Servietten zur Schau stellen, obwohl auch hier einfach weiß das Feinste ist. Die Servietten sollen nur, um ihren Zweck nicht zu verfehlen, nicht gar zu liliputmäßig sein.

Die Beilagen zum Kaffee oder Thee finden in der Mittelreihe des Tisches Platz. Auf die Zuckerbüchse vergesse man nicht eine Zuckerzange und auf die Butter ein Buttermesser oder, in Ermangelung desselben, ein anderes kleines Messer zu legen.

Schwarz- und Graubrod giebt man am Besten in größeren Stücken auf den Tisch, von dem sich jeder Gast nach Belieben abschneidet. Eine Ausnahme ist nur mit Pumpernickel zu machen; dieser soll in dünnen Scheiben geschnitten auf die Tafel kommen.

3. Buffet.

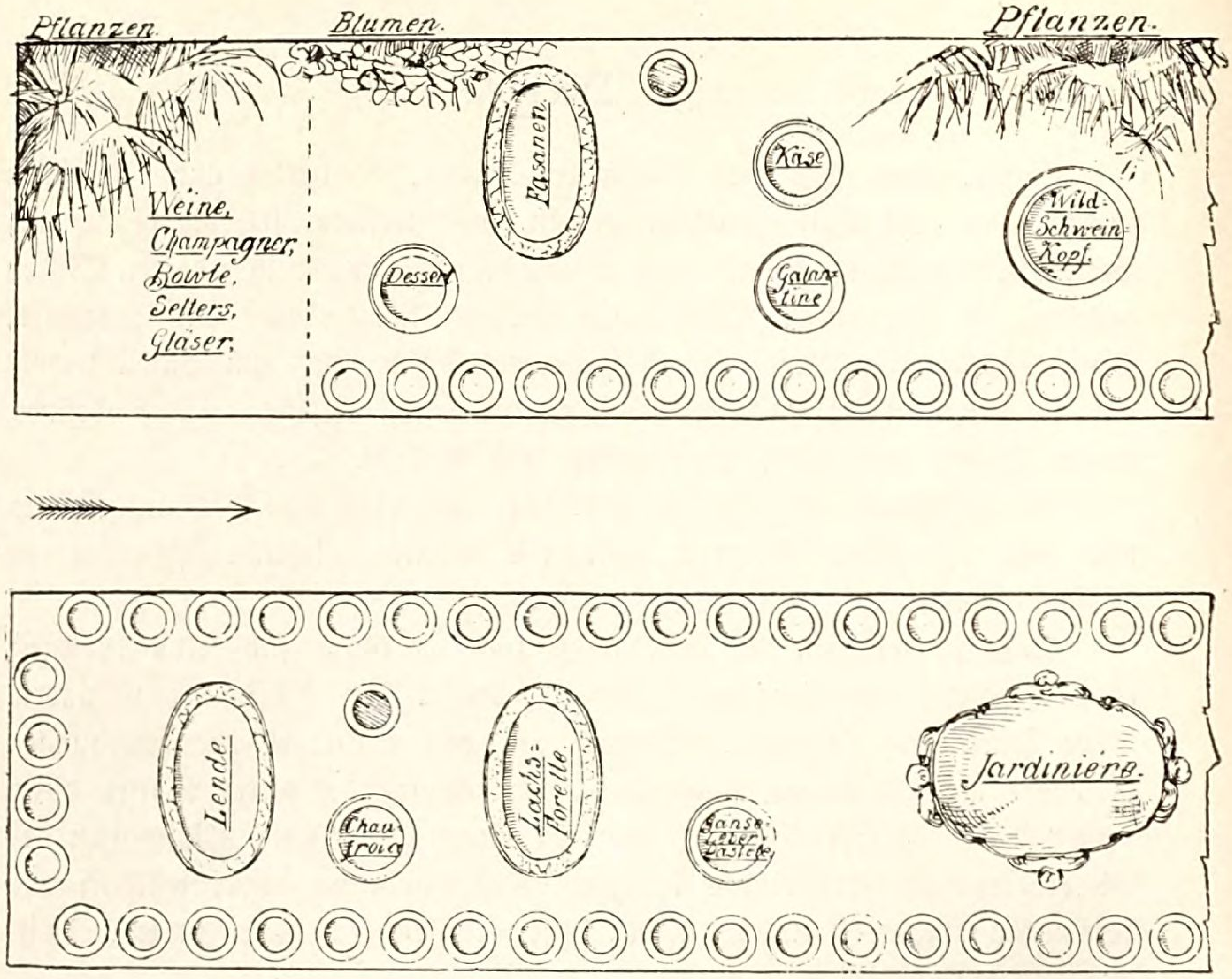
Sollte, was besonders häufig bei Bällen, Konzerten und dergleichen zutrifft, nur ein Buffet errichtet werden, von welchem sich die Gäste nach Bedarf selbst bedienen, so stelle man auf dieses, meist aus weiß gedeckten Tischen bestehend, in die vordere Reihe fertige Gedecke, kleine Teller mit Servietten, Messer, Gabel und Brod; ferner sorge man dafür, daß am Buffet sowohl wie an einzelnen Absatztischen sich genügend Salz, Pfeffer, Senf befinde, ferner Tassen, Weingläser, Reserveteller und Bestecke.

Der Rückwand des Buffets gereichen, abgesehen von den aufgestellten und mit besonderer Sorgfalt garnirten Platten, lebende Pflanzen zu hübscher Zierde.

Nicht zu vergessen ist, daß, wenn auch die Gäste sich selbst bedienen, es doch nöthig ist, dienende Geister am Buffet zur Verfügung zu haben. Diese sollen ihre Thätigkeit besonders auf das Entfernen des gebrauchten Geschirrs und der Gläser, sowie auf die Ergänzung der leeren Platten durch volle richten. Ferner sind diese zum Eingießen der Weine, Einschenken des Bieres (letzteres ist übrigens in einem Nebenraum zu bewerkstelligen) und dergleichen nöthig; überhaupt haben diese Gehilfen dem Gaste in jeder Weise an die Hand zu gehen.

Was an Speisen und Getränken auf ein wohlbestelltes Buffet gehört, findet der Leser in den betreffenden Zusammenstellungen in diesem Buche.

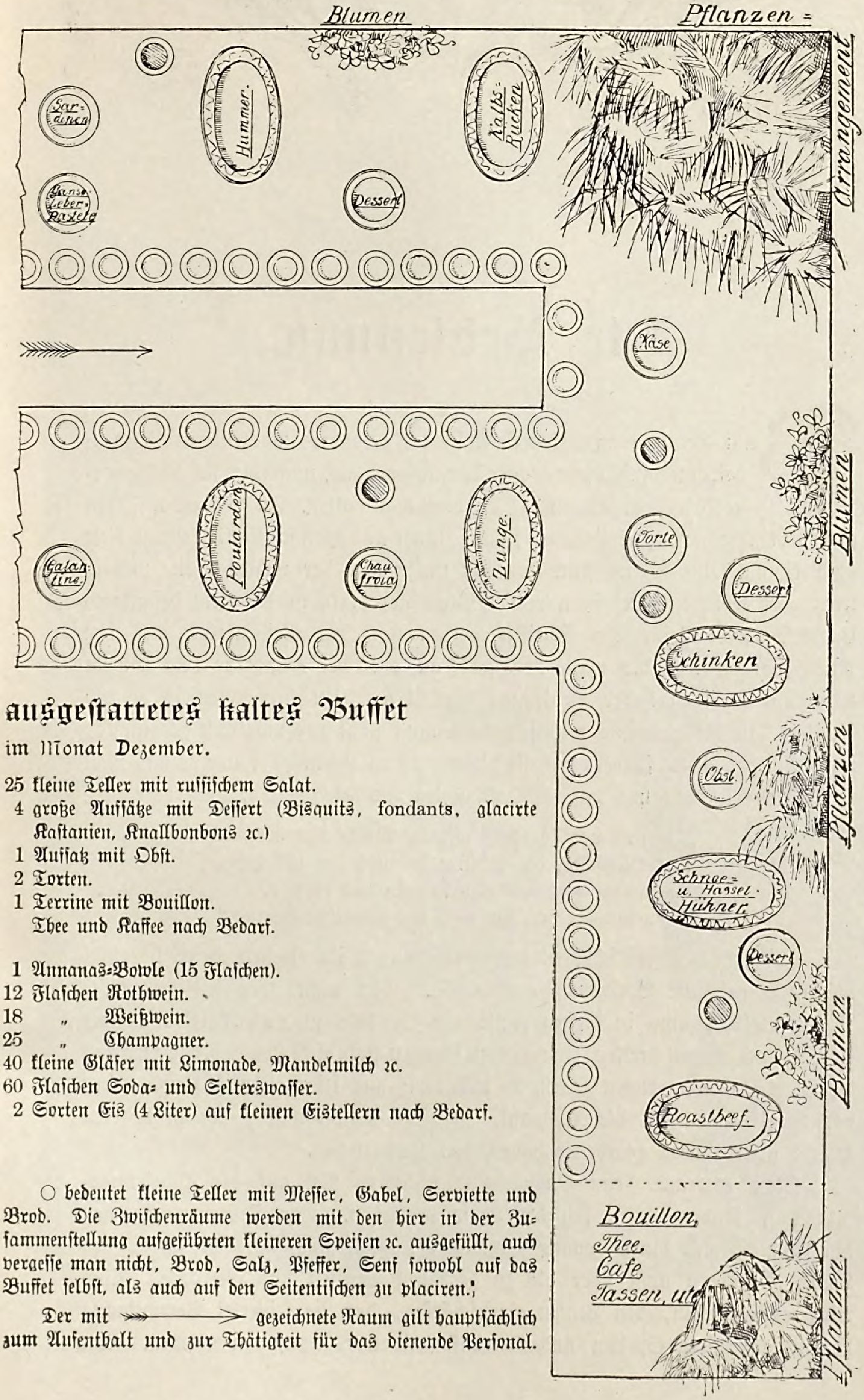
Ein interessantes Bild, welches einen Festsaal mit einem reich ausgestatteten Buffet zeigt, ist zwischen Seite 16 und 17 eingeschaltet, während der Grundriß zu einem solchen auf Seite 14 und 15 zu finden ist.



Arrangement und Vorräthe für ein reich

bei einem Balle von 200 Personen

6 Hummer auf Sockel dressirt, hierzu eine Saucière mit Mayonaise und eine Saucière mit Remoulade.
1 Lachsforelle von ca. 7 Pfund auf Sockel im ganzen Stück angerichtet und garnirt.
3 Fasanen im Gefieder auf Sockel (tranchirt und wieder zusammengesetzt).
2 französische Poularden auf Sockel.
2 Schneehühner " "
2 Haselhühner " "
1 farc. Wildschweinskopf " "
1 Ochsenlende (glacirt) " "
1 Kalbsrücken " " "
1/2 Roastbeef " " "
1 Schinken " "
2 Ochsenzungen " "
2 Hasen " "
2 Galantine v. Geflügel " "
12 Stück kleine Bachforellen (in Gelée) einzeln angerichtet.
2 Chaufroix von Auerhahn.
2 Trüffel-Gänseleber-Pasteten in Originalterrinen.
50 kleine Caviarbrödchen.
30 " Lachsbrödchen.
30 " Sardellenbrödchen
30 " Pain-Brödchen.
50 " Brödchen mit Schinken, Wurst, Zunge, Käse.
2 Büchsen Oelsardinen (in Originalbüchse.)
25 kleine Teller mit verschiedener Mayonaise.



ausgestattetes kaltes Buffet

im Monat Dezember.

25 kleine Teller mit russischem Salat.
4 große Aufsätze mit Dessert (Bisquits, fondants, glacirte Kastanien, Knallbonbons 2c.)
1 Aufsatz mit Obst.
2 Torten.
1 Terrine mit Bouillon.
Thee und Kaffee nach Bedarf.

1 Annanas-Bowle (15 Flaschen).
12 Flaschen Rothwein.
18 „ Weißwein.
25 „ Champagner.
40 kleine Gläser mit Limonade, Mandelmilch 2c.
60 Flaschen Soda- und Selterswasser.
2 Sorten Eis (4 Liter) auf kleinen Eistellern nach Bedarf.

○ bedeutet kleine Teller mit Messer, Gabel, Serviette und Brod. Die Zwischenräume werden mit den hier in der Zusammenstellung aufgeführten kleineren Speisen 2c. ausgefüllt, auch vergesse man nicht, Brod, Salz, Pfeffer, Senf sowohl auf das Buffet selbst, als auch auf den Seitentischen zu placiren.

Der mit ⟿——⟶ gezeichnete Raum gilt hauptsächlich zum Aufenthalt und zur Thätigkeit für das dienende Personal.

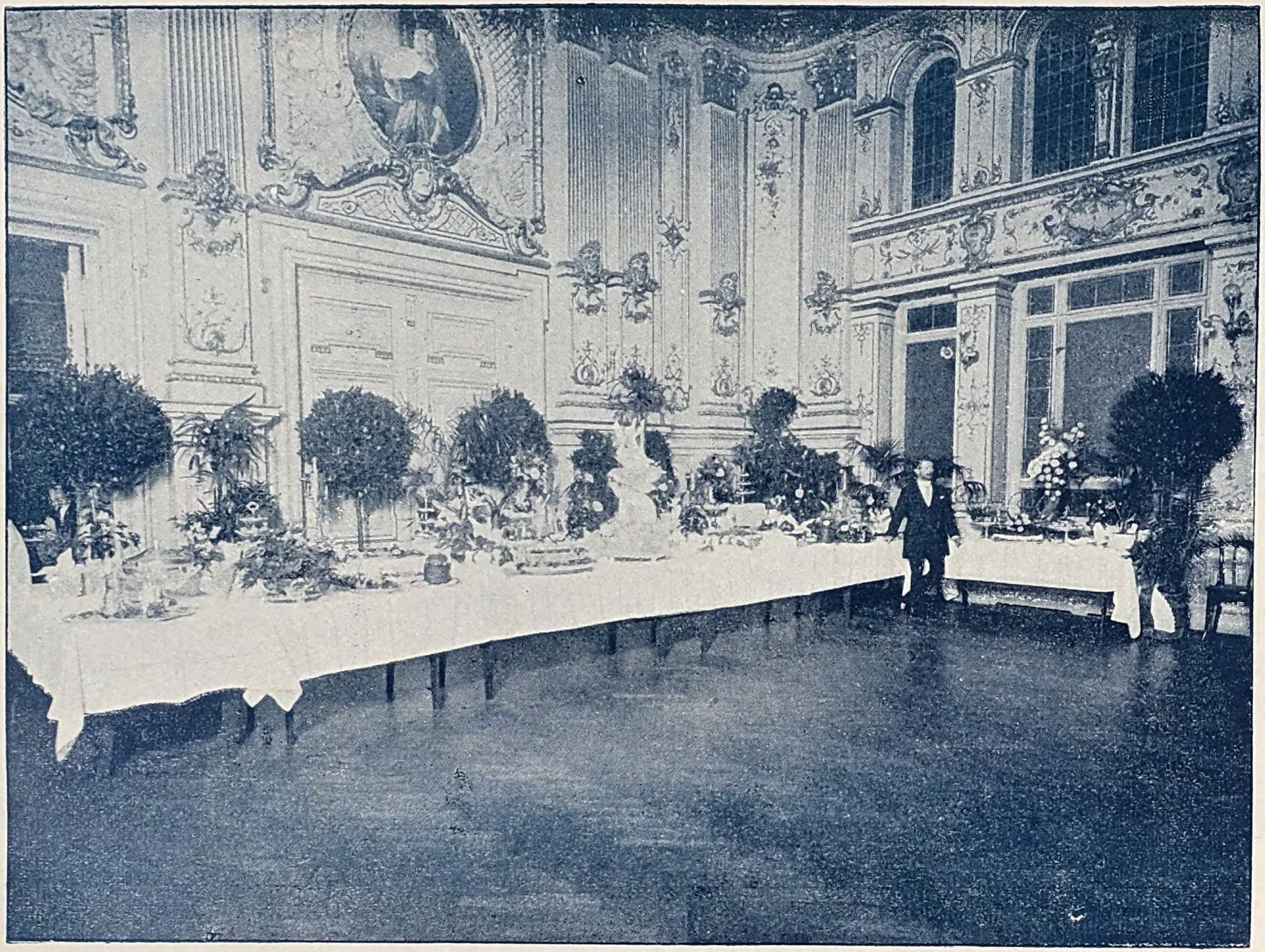
Die Bedienung.

Beim Serviren im Privatzirkel ist es, besonders bei kleineren Gelegenheiten und nicht sehr großer Theilnehmerzahl, unnöthig, sich an die vorgeschriebenen Regeln des Servirens zu halten. In genannten Fällen genügen einigermaßen geschickte und flinke Dienstmädchen so ziemlich. Wenn diese auch einmal eine Platte statt von der linken von der rechten Seite präsentiren oder den Wein in ein unrechtes Glas gießen, so ist das kein besonderes Unglück. Die Weine und Speisen werden nach der Reihenfolge auf den Tisch gebracht und die waltende Hausfrau oder der Hausherr helfen wohl selbst ein wenig bei der Bedienung der Gäste. Zu beobachten ist hauptsächlich, daß die genannte weibliche Bedienung nicht nur möglichst geräuschlos ihres Amtes waltet, sondern daß sie dieses auch in peinlichst sauberer und nicht auffälliger Kleidung und mit wohlgekämmten und befestigten Haaren verrichtet.

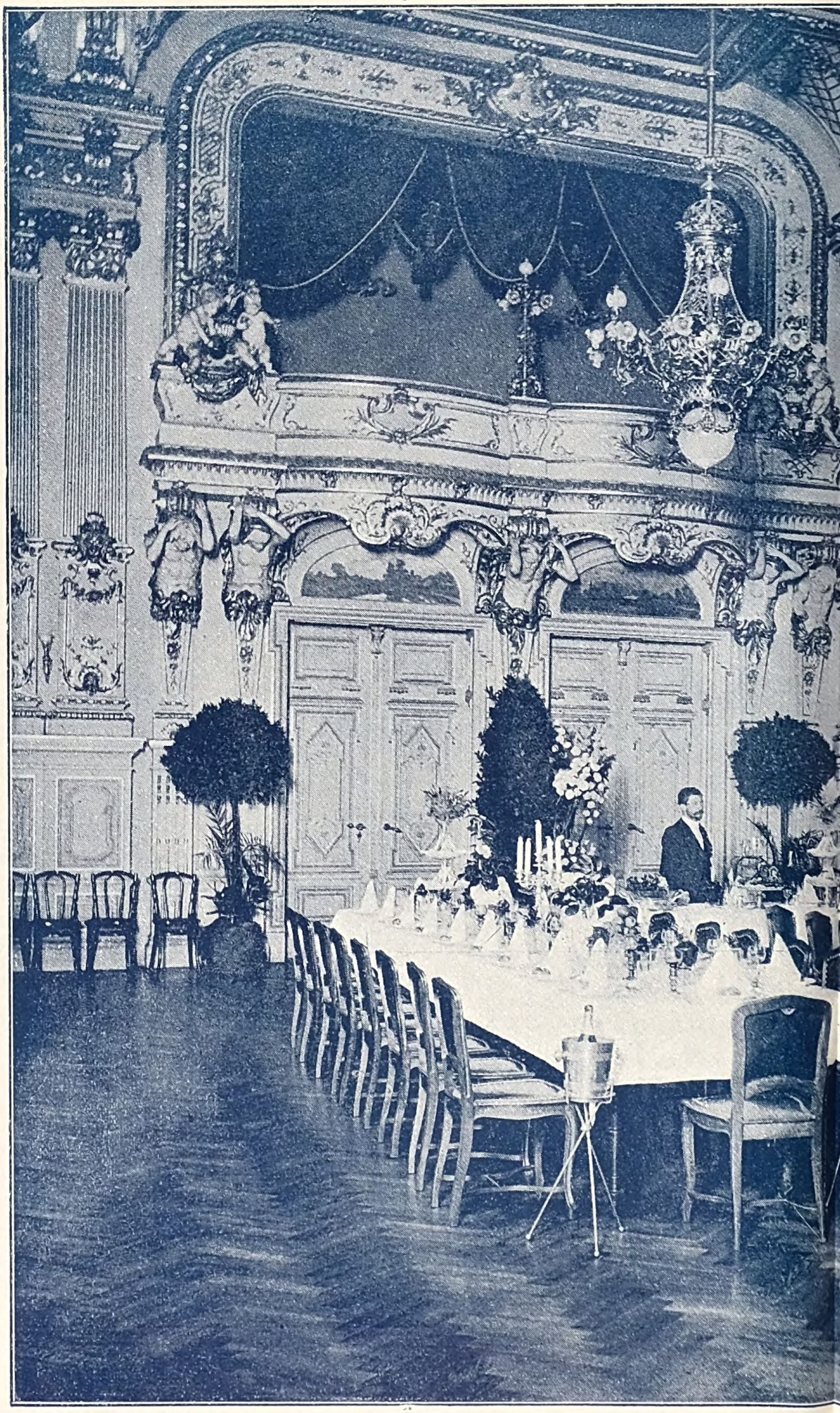
„So nett und so blank wie im Walde das Reh,
Das Häubchen, die Schürze so weiß wie der Schnee,
So sauber die Hand und so rein das Gesicht,
Dann mundet von ihr auch das schmalste Gericht.“

Bei größeren Festlichkeiten und Einladungen im eigenen Heim ist wohl männliche geschulte Bedienung nothwendig. Wer nicht über fest angestellte Diener verfügt, muß in diesem Falle zur Aushilfe zu Lohnkellnern oder Ceremonienmeistern greifen. Im großen Ganzen sind diese Leute, die ja meistens die Hotel-Kellnerei erlernt haben, zu brauchen; nur sei man beim Engagement vorsichtig. Hat man die Auswahl, so ziehe man Kellner, die in besseren Hotels gelernt oder gearbeitet haben, den Andern vor.

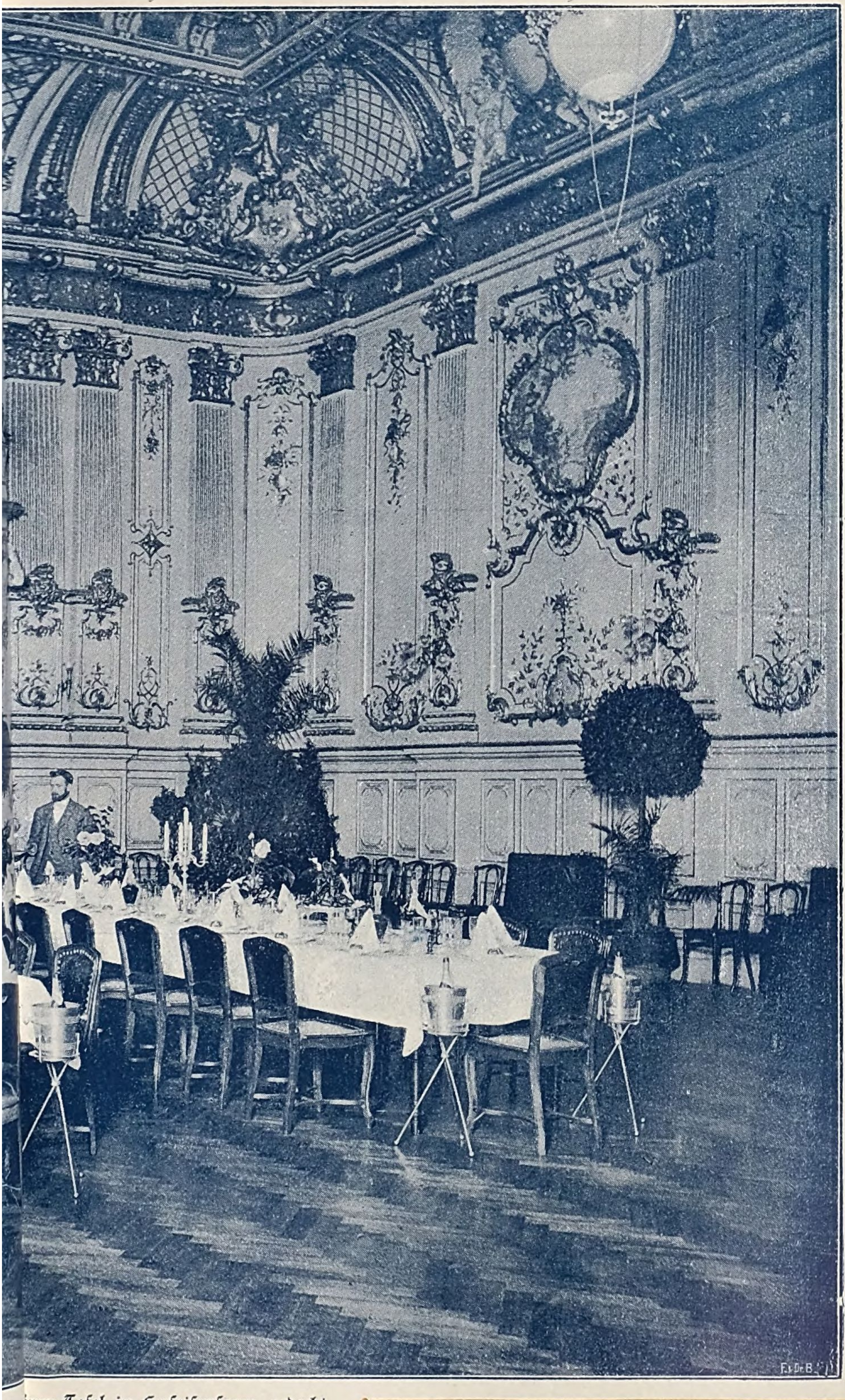
Man vertraue beim Engagement nicht zu viel auf die Placirungs-Büreaus, sondern lasse sich die Leute vorstellen. Vor Uebervortheilungen schütze man sich durch genaue Abmachung, nicht nur über die Höhe des Lohnes, sondern auch über die zu gebenden Speisen und Getränke. Auch wird es gut sein, den Leuten einzuschärfen, daß sie keinerlei Berechtigung haben, abservirte Speisen und Getränke mit nach Hause zu nehmen. Am



Festsaal mit reich ausgestattetem Buffet



Banquetsaal mit einer feinen Di



feiner-Tafel in Hufeisenform gedeckt



Speisesaal mit gedeckter Tafel in Hufeisenform

österreichischen Hof ist es den Lackeien verboten, Taschen in ihren Livreen zu haben. Auf einen Mißstand möchte ich hier gleich noch aufmerksam machen, der auf keinen Fall, weder im Privathause noch Hotel, geduldet werden darf. In manchen Häusern, und zwar leider auch in sogenannten guten und selbst in erstklassigen Hotels, findet man, daß die Bedienung nach Beendigung des Diners mit einem Teller, auf welchem sich Zahnstocher und als Lockvögel auch einige von den Kellnern selbst darauf gelegte größere Geldstücke befinden, von Gast zu Gast gehen und diesen so um Trinkgeld geradezu anbetteln.

An Zahlung bekommen die Aushilfskellner im Durchschnitt 5 Mark pro Tag nebst Essen und einigen Glas Bier oder Wein. Dafür haben dieselben aber nicht nur den Tisch zu decken und zu serviren, sondern sind auf Wunsch auch noch verpflichtet, Abends oder Morgens nach der Feier die gebrauchten Utensilien (mit Ausnahme des Porzellans und der Messer) wieder in Stand zu setzen und an den Aufbewahrungsort zu verbringen. Im Hotel oder Restaurant ist, wenn man zur Aushilfe zu greifen gezwungen ist, Vorstehendes meist nach den örtlichen Verhältnissen geregelt und kann deshalb hier darüber weggegangen werden. Silber wird am besten dadurch gereinigt, daß man es in heißem Seifenwasser abwäscht und mit einem weichen Tuche trocken reibt. Bei starkem Gebrauch soll man es alle 14 Tage einmal mit weicher Kreide (spanischer Kreide), gemengt mit Spiritus, putzen. Rauhe Tücher oder Putzpulver, welches das Silber zerkratzen könnte, verwende man natürlich nicht. Sind versilberte Löffel, Gabeln 2c. so abgenützt, daß die kupferhaltige Unterlage durchkömmt, so muß man dieses frisch versilbern lassen, da sich sonst sehr leicht Grünspan absetzt. Bessere Fabriken verwenden übrigens in der Neuzeit sog. Alpaka-Unterlage, die nicht kupferhaltig, sondern weiß ist. Diese Bestecke sind den kupferhaltigen weit vorzuziehen.*)

Auf 10—12 Personen rechnet man gewöhnlich ein Service. Soll das Diner gut servirt werden, so sind hierzu zwei Bedienungsleute nöthig, einer, der die Platte, und der zweite, der die Beilagen servirt. Ist nur ein Kellner in Thätigkeit, so lasse man die Beilagen erst bei dem Gaste, bei welchem die Bedienung anfangen soll, einstellen, dann servire man die Hauptplatte und lasse (wie es häufig bei Table d'hôtes üblich) die Beilagen durch die Gäste nachgehen.

Bei mehr denn 12 Personen wird man gut thun, 2 Services zu machen. Die Speisen bleiben, wenn zu vielen Personen von einer Platte servirt wird, nicht warm, abgesehen davon, daß es auch zu viel Zeit in Anspruch nimmt, bis der Kellner alle bedient hat. Auf mehr denn 24 Gäste rechnet man 3 Services u. s. f., also auch 3 resp. 6 Kellner. Bei größerer Zahl von Theilnehmern engagire man übrigens noch einen Mann (Oberkellner), der die Services eintheilt, die Zeichen zum Tellerwechseln und Serviren

*) Ich kann hier Interessenten an die sehr leistungsfähige und große Berndorffer Metallwaarenfabrik verweisen. Genannte Fabrik ist gewiß gern erbötig, jeden Aufschluß in dieser Sache zu geben, ev. Muster vorzulegen.

giebt, das Eingießen der Weine besorgt und überwacht u. dgl. mehr. Ueber die Eintheilung der Tafeln, Sitze und Bedienung bei großen Banquets verweise auf die Tafeln Seite 5, 8 und 9 und auf die Skizze unter Ceremoniel.

Das Serviren soll möglichst geräuschlos und sicher besorgt werden. Das unruhige, hastige Gebahren, sowie das Geklapper mit den Tellern und Bestecken verräth ungeschulte Leute.

Daß die Bedienung in tadelloser Wäsche und Kleidung ihrer Pflicht obliegen soll, ist wohl selbstverständlich. In vielen Häusern ist es Brauch, den Kellnern zum Serviren weiße, baumwollene Handschuhe anlegen zu lassen. Das ist gewiß empfehlenswerth, erschwert aber den Leuten, weil vielen ungewohnt, das Arbeiten. Erleichtert wird die Thätigkeit den Dienern in diesem Falle dadurch, daß man die Handschuhe an den Fingerspitzen anfeuchtet; sie verlieren dadurch an Glätte, und die Gefahr des Fallenlassens von Geschirr ist dadurch vermindert. Eine fernere praktische Einrichtung ist es — und man findet dies häufig in gut geleiteten Hotels und Restaurants —, daß die Absätze des Kellnerschuhwerkes mit Gummiplatten versehen sind, um das geräuschvolle Gehen und das Ausgleiten zu vermeiden.

Ueber das Serviren selbst sei bemerkt: Die Suppe schöpft bei Familienfestlichkeiten, wenn nicht zu viel Gäste, also höchstens 15—20, theilnehmen, die Frau des Hauses oder deren Stellvertreterin. Zu diesem Zwecke werden die Suppenteller mit der gefüllten Terrine vor den Platz der Dame gestellt. Die Kellner nehmen die gefüllten Teller ab und bringen diese den Gästen der Reihe nach. Bei größerer Personenzahl wird die Suppe von einem Seitentische aus von dem Herrn des Hauses, dem Prinzipal oder Oberkellner ausgeschöpft und von den Kellnern den Gästen überbracht. Bei Suppen mit vielerlei Einlagen, wie Klöschen, Bisque, Ochsenschwanz 2c., empfiehlt es sich, letztere beim Anrichten nicht in die Terrine zu geben, sondern aus einem eigenen, nicht tiefen Gefäß auf die Teller gleichmäßig zu vertheilen und dann erst die Suppe darüber zu gießen.

Gewöhnlich füllt man bei Diners mit wenigen Gängen den Teller bis an den inneren Rand mit Suppe, bei reichen Diners dagegen giebt man weniger. Bei bezahlten Massenbanquets, besonders Krieger-, Turner-, Sängervereinen 2c., ist es von großem Vortheil, nicht nur eine gute, dicke Suppe zu geben, sondern auch die Teller gehörig zu füllen. Es wird dadurch gleich vom Anfange an ein gewisser Grund gelegt und einem manchmal etwas gar zu kräftigen Zulangen bei den übrigen Gängen vorgebeugt. Man rechne mindestens $^1/_4$ Liter Suppe pro Kopf.

Die Platten werden dem Gaste stets von der linken Seite präsentirt, während das Auswechseln der Teller und das Einschänken der Weine stets von rechts geschieht. Auf die Platte legt man beim Serviren zum Herausnehmen der Speisen eine Gabel und einen Löffel auf. Bei kaltem Fleisch nur eine Gabel; ist dieses jedoch garnirt, so füge man auch einen Löffel bei. In Saucièren stecke man in Ermangelung

von Saucelöffeln Eßlöffel, dasselbe gilt von Gemüsen, Kartoffeln u. dgl. Austern werden in der geöffneten Schaale servirt. Diese mit den dazu gehörigen Citronenstücken nimmt der Gast mit der Hand von der Platte. Auf Caviar lege man, wenn derselbe nicht auf Brodschnitten angerichtet ist, einen kleinen elfenbeinernen oder Kaffeelöffel. Klein gehackte Zwiebeln, Citrone und geröstetes Brod (toast) servire man von Glastellern nach.

Gefrorenes wird, wenn nicht in Gläsern oder Eistellern servirt, mit eigenen Eisstechern von der Platte genommen. Sind keine solche vorhanden, so genügt es, einen Eßlöffel und einen Dessertlöffel zum Herausnehmen auf die Schaale zu legen. Bei besonders hart gefrorenem Eis fügt man noch ein kleines goldenes oder silbernes Messer bei. Dasselbe gilt auch für Bavarois, Gelée, Crême 2c.

Von Früchten bedient man sich, mit Ausnahme des kleinen Beerenobstes, mit der Hand. Bei Erdbeeren vergesse man nicht, gemahlenen Zucker zu präsentiren. Zu allen Sorten Käse servire man frische Butter und Schwarzbrod, auch Pumpernickel. In England giebt man auch trockene Bisquits. Wird roher Schinken gegeben, so stelle man zum Zerkleinern desselben bei jedem Gaste noch einen kleinen Teller von hartem weißen Holz auf. Kuchen und Torten werden meist in Stücke geschnitten präsentirt und zum Herausnehmen eine Tortenschaufel aufgelegt.

Bei kleineren Diners wird das jeweilige Wechseln der Teller nicht eher vorgenommen, als bis sämmtliche Gäste den betreffenden Gang fertig gegessen haben; bei Diners mit großer Personenzahl ist dieses Prinzip schwerer durchzuführen. Die Oberleitung eines großen Diners muß eben möglichst einem energischen Fachmann anvertraut werden; nur dann ist die Garantie gegeben, daß Alles, wie man sagt, klappt.

Läßt ein Gast auf dem gebrauchten Teller Messer und Gabel liegen, so werden diese mit weggenommen und durch neue ergänzt, ebenso ist es, wenn ein Gast oder Diener ein Stück fallen läßt. Bei feineren Diners erfolgt nach jedem Gang auch das Auswechseln von Messer und Gabel.

Nach dem Serviren des Bratens resp. des Entremets de legume werden sämmtliche Bestecke mit Ausnahme der Dessertbestecke von der Tafel entfernt, ebenso die Huiliers, Senfnäpfe und Rechauds.

Nach dem Diner ist es Sitte, daß der Festgeber zum Kaffee Cigarren und Cigaretten präsentirt. Diese werden in Originalkistchen zur beliebigen Verfügung herumgereicht und dann auf den Tisch eingestellt; dazu brennende Lichter in silbernen Leuchtern oder aber kleine Urnen mit Spiritusflamme. Von Cigarren gebe man stets eine kräftige und eine leichtere Sorte.

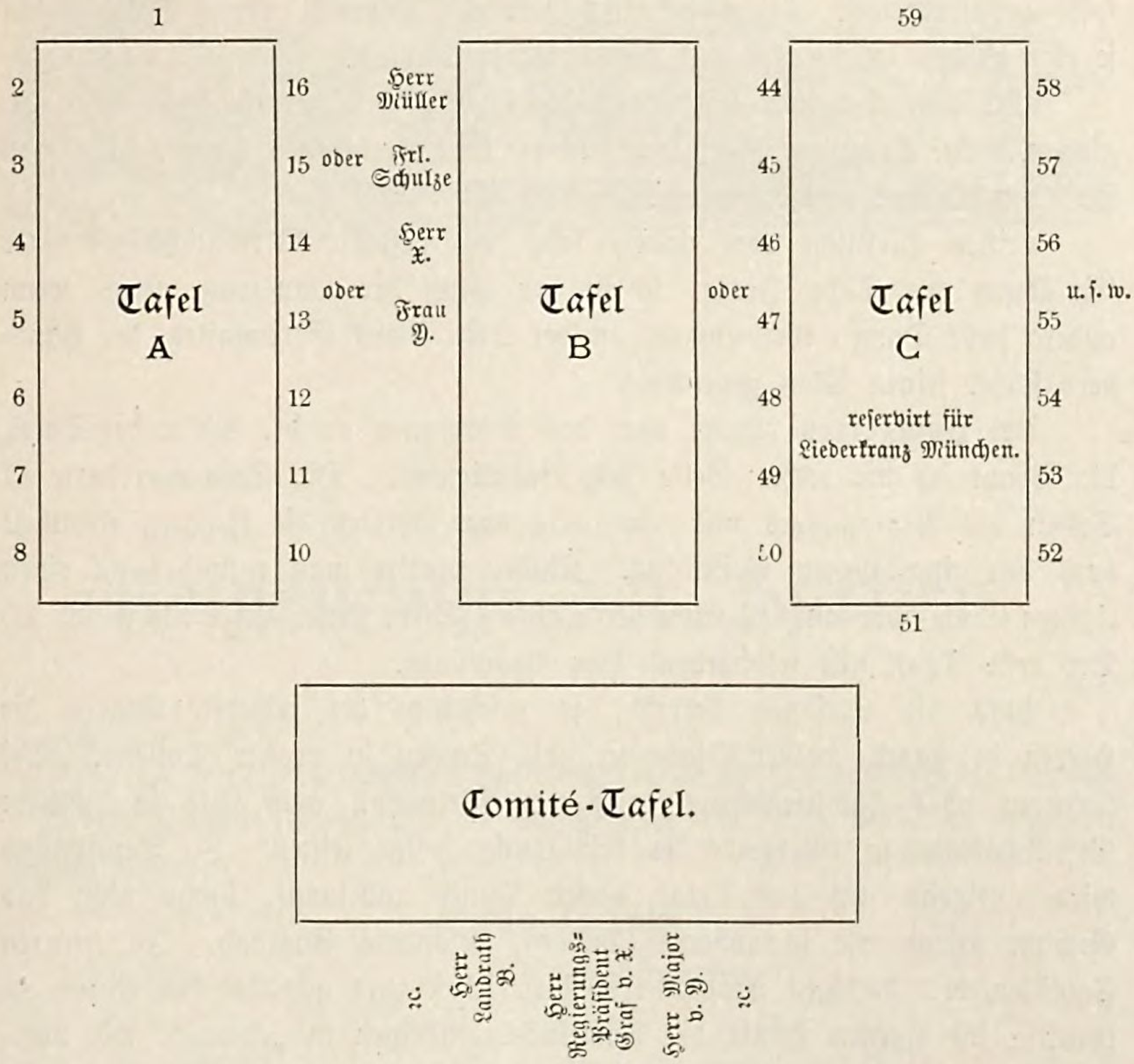
In Häusern, in welchen Spiel- und Rauchzimmer für die Herren zur Verfügung, wird am Tische nicht geraucht. In Damengesellschaft sollte man das Rauchen überhaupt unterlassen; doch wird diese Galanterie überall im Auslande mehr geübt, als gerade bei uns in Deutschland.

Ceremoniel.

Bei größeren Diners, Zweckessen u. dgl. ist es Sitte, an der Mitte der Tafel entweder den im höchsten Rang stehenden Theilnehmer oder Denjenigen, dem zu Ehren das Mahl stattfindet, zu placiren. Die im Range am nächsten Stehenden werden rechts und links, sowie vis-à-vis von dem Ehrengaste untergebracht. Damen und Herren setze man abwechselnd (bunte Reihe), auch suche man es so zu arrangiren, daß möglichst gleichaltrige oder auch bekannte Personen neben einander zu sitzen kommen. Die Plätze werden in der Form reservirt, daß man auf jedes Couvert eine kleine Karte mit dem Namen und Titel Desjenigen, welcher den Platz einnehmen soll, legt. Dazu rathen möchte ich, daß die Arrangeure und Kellner sich vorher die Namen und Plätze der Gäste einigermaßen im Gedächtniß einprägen, um diese beim Eintritt anweisen zu können und so das lästige Suchen nach den Plätzen zu vermeiden. Bei großen Banquets, bei welchen die Theilnehmerzahl Hunderte beträgt und die Plätze nicht ad libitum eingenommen werden sollen, nummerirt man am besten die Tische und Plätze und bemerkt jedem Gaste entweder bei seinem Eintreten in den Speisesaal seine Tisch- und Platznummer oder auch man übergiebt ihm vorher das mit seiner Nummer versehene Menu. Auf der Rückseite des Menus sind sämmtliche Plätze eingezeichnet und dadurch findet der Festgast mit einem Blick auf die Skizze sofort seinen Platz. Man trifft auch häufig auf der Rückseite der Fest- oder Eintrittskarten kleine Skizzen, auf welchen sämmtliche Tische und Plätze, wie vorstehend bemerkt, eingezeichnet sind und an jedem Platz der Name des Betreffenden eingeschrieben ist. Nachstehende Zeichnung möge zur Verdeutlichung des Gesagten beitragen.

Bei Einladungen en famille führt gewöhnlich als erstes Paar der Hausherr die vornehmste oder speziell zu ehrende Dame zu Tisch; denselben

schließen sich die übrigen Paare zwanglos und ungefähr nach Rang an, den Schluß macht der rangälteste Herr mit der Hausfrau.



Festkarte	Einladungs-Karte
für Herrn X. X.	zu dem im X. Saale stattfindenden Banquet 2c. für Herrn N. N.
Platz: Tafel A Nr. 11.	Platz: Comitétafel.

Die Tafelmusik beginnt mit dem Eintritt der Gäste in den Speisesaal. Die ausgewählten Musikpiècen sollen keine zu lärmenden sein und nicht viel klassische oder seriöse Stücke aufweisen. Leichte melodiöse Sachen sind unter allen Umständen vorzuziehen.

Bei patriotischen Diners wird stets der erste Toast auf den Landesherrn ausgebracht und zwar nach der Suppe. Die Musik fällt bei dem Hoch mit der Nationalhymne ein, welche von den Gästen stehend angehört wird. Die Toaste sollen dem Arrangeur angemeldet werden. Der Toast auf die Damen erfolgt meistens vor dem Braten, nachdem der Champagner eingegossen ist. Uebrigens ist es auch gut, den Wirth mit der Reihenfolge der Reden und deren eventuellen Dauer bekannt zu machen, damit sich dieser

mit dem Anrichten und Serviren danach richten kann. Es ist manchmal ein wahres Kunststück für den Wirth, die Speisen bei Banquets, an welchen fast ununterbrochen Reden gehalten werden, während deren Dauer nicht servirt werden soll, warm auf die Tafel zu bringen.

Mit dem Serviren lasse man immer bei dem vornehmsten Gaste beginnen. Bei kleineren Diners, besonders im eingeladenen Kreise, lasse man stets den Damen zuerst serviren.

Leisten fürstliche oder andere sehr hoch gestellte Persönlichkeiten einer Einladung zur Tafel Folge, so ist der Platz der Hausfrau, selbst wenn andere hohe Damen theilnehmen, an der Seite dieses Ehrengastes, der Hausherr findet seinen Platz gegenüber.

Bei Hochzeiten placire man das Brautpaar an der Mitte der Tafel, die Braut an die rechte Seite des Bräutigams. Die Schwiegereltern zu Seiten des Brautpaares und vis-à-vis vom letzteren die Zeugen, eventuell auch den eingeladenen Geistlichen. Kinder placire man entweder an einen eigenen Tisch oder an das Ende der Tafel. (Siehe Tafel auf Seite 8 und 9.) Der erste Toast gilt selbstredend dem Brautpaar.

Was die Kleidung betrifft, so erscheinen bei feineren Diners die Herren in Frack, weißer Binde 2c., die Damen in großer Toilette. Bei kleineren oder Familiendiners wird der Weltmann auch stets in dunklem Gesellschaftsanzug (Gehrock) der Einladung Folge leisten. In Deutschland wird übrigens auf das, was diesen Punkt anbelangt, lange nicht das Gewicht gelegt wie in anderen Ländern, besonders England. In feineren Familien des dortigen Landes erscheinen selbst zum gewöhnlichen diner en famille im eigenen Hause die Familienangehörigen in „dress“, wie überhaupt der bessere Engländer auch nie ein Theater, Konzert u. dgl. besucht, ohne den Frack angelegt zu haben.



Reihenfolge der Speisen.

Man servirt die Speisen nach dem in Frankreich herrschenden Brauch, welcher überall als der maßgebende betrachtet wird, in folgender Reihenfolge:

Erstes Service.

(1 Gang)	Hors d'oeuvre *)
(2 Sorten)	Potage
(1—2 Sorten) . . .	Relevé de poisson
(1 Gang)	Relevé de boucherie (grosse pièce)
(1—4 Gänge)	Entrée chaude
(1—2 Gänge)	Entrée froid.

Zweites Service.

(1 Sorte)	Sorbet
(1, selten 2 Gänge) . .	Rôt
(1, selten 2 Sorten) . .	Entremet de legume
(1—2 Gänge)	Entremet de douceur
(1—2 Sorten)	Glace
	Dessert.

In Deutschland ist die Reihenfolge insofern häufig verändert, als man das Gemüse nach dem warmen Entrée giebt und dann zu diesem neben Anderem auch kalte Beilagen servirt.

*) Hors d'oeuvre, besonders wenn warm, wird auch nach der Suppe gegeben.

Vorstehende Aufstellung wird in ihrer ganzen Reichhaltigkeit selten eingehalten. Ein besseres Diner besteht gewöhnlich aus:

Hors d'oeuvre
Potage
Poisson
Grosse pièce
Entrée (warm)
Entrée (kalt) oder Gemüse mit Beilage
Rôt
Legume*)
Entremet
Dessert.

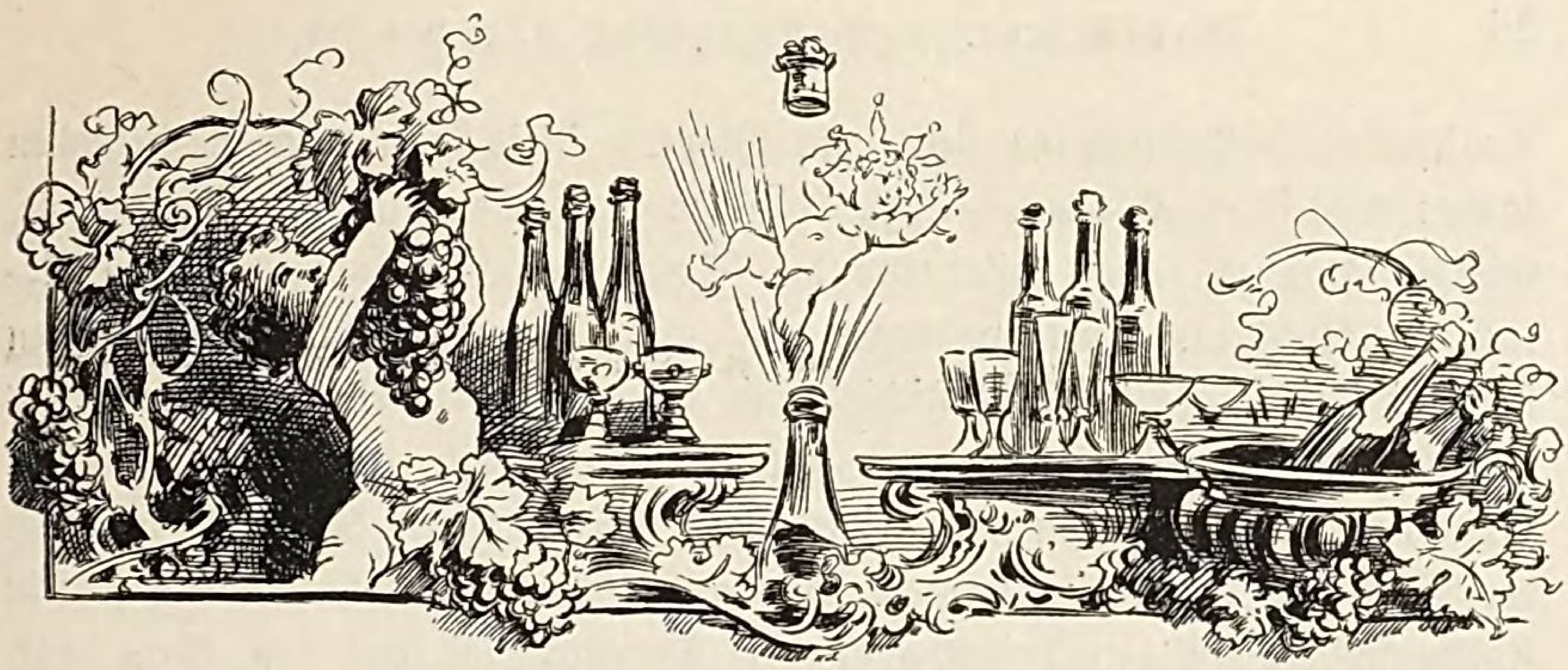
Die Stufenfolge der Speisen muß von den kräftigeren zu den leichteren, die Stufenfolge der Weine von den leichten zu den schweren laufen. Zu beachten ist in der Hauptsache bei Aufstellung eines Menu's Folgendes:

Werden 2 Suppen gegeben, so wähle man eine klare und eine legirte oder Purée-Suppe, ferner berücksichtige man, daß die eine scharf, die andere milde ist. Auch sei die Farbe verschieden. Dasselbe beachte man bei den Saucen. Hat z. B. der Fisch helle Sauce, so gebe man solche nicht darauf folgend wieder. Ebenso sollen die Garnirungen verschieden sein. Auch bringe man bei einem Diner nicht zweimal Trüffel, Krebse, Champignons &c. Ferner lasse man nicht zweimal Wild oder Geflügel, in welcher Zubereitung es auch sein mag, hintereinander reichen. Daß man Fische während der Laichzeit oder Wild während der Schonzeit auf den Tisch bringe, verbietet sich von selbst. Beim Entremet sucrée verwende man nicht dieselbe Sorte Früchte, die man zum Braten als Compot giebt, u. s. w.

Ich verweise zur Erleichterung der Arbeit beim Zusammenstellen von Menu's auf die in diesem Buche enthaltenen Speisetabellen und Menu's. An die Jahreszeit habe ich mich bei den in dem Werkchen aufgeführten Menu's nicht gehalten, schon deswegen nicht, weil es für die meisten Speisen kaum mehr eine Saison giebt. Spargel, neue Kartoffeln, auch jedes andere Gemüse und Obst bekommt man zu jeder Jahreszeit frisch oder man hat vorzügliche Conserven; ebenso ist es mit fast allen anderen Gerichten (einzelne Wild- und Fischsorten ausgenommen). Sollte eine der geehrten Leserinnen oder Leser ein in dem Buch enthaltenes Menu serviren lassen wollen und dabei auf eine Platte stoßen, die momentan nicht zu beschaffen ist, so läßt sich diese leicht mit Hilfe der beigefügten Listen durch eine andere ersetzen.

Ich wiederhole hier, daß nicht auf die Masse der Gänge, sondern auf die Qualität des Gebotenen in erster Linie Rücksicht genommen werden soll. Auch hüte man sich vor Uebertreibung und Geschmacklosigkeit beim Garniren.

*) Wenn nicht vorher als Entrée gegeben.



Behandlung der Weine

und das Service derselben.

Nachstehende Zeilen sollen nur kurze Andeutungen für den Privatmann sein:

Es würde den Rahmen dieses Buches weit überschreiten, sollte hier eine ausführliche Beschreibung der Weinbehandlung geliefert werden, außerdem existirt auch auf diesem Gebiete, das eigentlich nur durch lange Praxis erlernt werden kann, eine schon mehr als ausreichende Literatur.

Den besten Rath, den ich jedem Privatmann, besonders solchen, welche in größeren Städten ansässig sind, geben kann, ist der, sich kein größeres Weinlager zu halten, sondern bei Bedarf sich an eine reelle Weinfirma zu wenden und sich das nöthige Quantum jeweilig in Flaschen liefern zu lassen. Abgesehen davon, daß mit Weinen, welche man in größeren Posten bezieht oder lagern hat, bei nicht ganz rationeller Behandlung manche Unannehmlichkeiten und Verluste (Schimmelig, oder Trübe, auch Sauer werden) verbunden sind, kann auch das Abziehen, Korken, Kapseln &c. im Privathause nie so gut besorgt werden wie in einem Weingeschäft. Der Preis ist auch bei kleinem Bezug von soliden Firmen ein so unwesentlich höherer, daß die Differenz, um welche man bei Bezug im Großen billiger einkauft, reichlich durch Zinsverlust, Zehrung der Weine und Arbeit aufgewogen wird.

Eine Ausnahme halte ich nur für Weine, welche man zum täglichen Gebrauch benöthigt, und an welche man keine besonderen Ansprüche auf

Aussehen und Ausstattung stellt, am Platze. Diese kann man in Gebinden kaufen und selbst abfüllen. Beim Abfüllen verwende man nur sehr gut gereinigte Flaschen, auch lasse man die Flasche erst vollständig vor dem Abfüllen austrocknen. Korke verwende man nur von guter Qualität. Dieselben sollen möglichst wenig wurmstichig und nicht zu kurz sein. Ferner ist es rathsam, die letzteren zuvor mit Cognac oder Wein etwas anzufeuchten. Spitzkorke verwende man auf keinen Fall, ebenso sollen die Korke nur mit der Maschine eingetrieben werden. (Es giebt schon recht billige und praktische Korkmaschinen für den Privathaushalt.) Der Kork soll auf den Wein aufsitzen, dadurch wird der dem Wein schädliche Luftraum zwischen Kork und Wein vermieden.

Der Wein soll im Fasse nach seiner Ankunft im Keller mindestens noch 8—14 Tage ruhen, bevor er auf Flaschen gefüllt wird. Das Faß soll immer spundvoll gehalten werden und wenn einmal angezapft, nicht zu lange laufen. Nach 8—14 Tagen fängt der Wein schon an, besonders in schlechten Kellern und wenn er nicht mit Schwefel aufgebrannt wird, schimmlig (canig) zu werden. Am besten ist es, den angestochenen Wein gleich vollständig auf Flaschen zu ziehen, oder wenn das Faß zu groß ist, dieses in kleinere Gebinde umzufüllen und dann diese je nach Bedarf abzufüllen.

Nicht flaschenreife, also besonders junge Weine, halten sich in der Flasche nicht lange. Des Auffüllens bedarf das Faß circa aller 4 bis 6 Wochen. Man benütze zum Auffüllen immer wieder Wein möglichst von gleicher oder einer ähnlichen Sorte.

Die Keller für Weißweine und Champagner sollen in der Temperatur nicht unter + 3° C. herunter und nicht über 10—12° C. hinaufgehen. Rothweine, besonders französische, sollen in wärmeren Kellern, im Winter eventuell geheizten Kellern lagern. Auch diese Räume bedürfen einer möglichst gleichbleibenden Temperatur.

Die Weine in Flaschen sollen immer liegend aufbewahrt werden, Ausnahmen hiervon sind nur für schwere, zuckerhaltige Südweine, Madeira, Sherry, Tokayer &c., ferner für Schnäpse und Liqueure zuläßig.

Auf die Tafel bringe man die Weißweine nicht zu kalt. Es wird oft dagegen gefehlt. Besonders die feineren Rheingauer verlieren, wenn zu kalt gegeben, viel von ihrer Eigenthümlichkeit. Hauptsächlich das Bouquet leidet unter zu kalter Temperatur.

Rothweine, in erster Linie die besseren französischen Marken, bedürfen einer noch größeren Sorgfalt als die Weißweine. Rothweine sollen etwas „überschlagen" gegeben werden. Auch wenn diese aus guten Kellern kommen, sind sie für den Gebrauch noch etwas zu kalt. Es empfiehlt sich, diese Weine mindestens zwei bis drei Sunden vor Beginn eines Diners in einen mäßig warmen Raum zu verbringen und hier nicht auf den Fußboden, sondern erhöht, aufzustellen. Das schnelle Erwärmen durch Eintauchen der

Flaschen in heißes Wasser soll vermieden werden. Abgesehen davon, daß die Flaschen leicht platzen, wird auch der Wein, wie man sagt, „abgeschreckt". Es werden in dieser Beziehung die größten Fehler gemacht, die natürlich auf den Geschmack des Weines einwirken. So sah ich in Nürnberg in einem Patrizierhause, wie die Hausfrau den Wein, um ihn anzuwärmen, in einen Topf goß, an das Feuer stellte und nachher so gewärmt in die Flaschen zurückfüllte und zur Tafel brachte!

Hält man es wegen Zeitmangel dennoch für nöthig, den Wein in warmem Wasser anzuwärmen, so ziehe man vorher den Kork aus der Flasche und benutze auch nur lauwarmes Wasser.

Schaumweine sollen kalt, aber nicht so kalt, daß sie gefrieren, servirt werden. Es geschieht auch hier oft des Guten zu viel. Champagner, der eine Stunde frappirt war, zum Frappiren verwendet man klein geschlagenes Eis und Viehsalz, hat den richtigen Kältegrad.

Beim Eingießen nehme man die Flasche nicht in die blanke Hand — denn schon die Wärme der letzteren beeinflußt die ganz feinen Marken nachtheilig — sondern schlage um die Flasche eine etwas angefeuchtete Serviette; hierdurch wird auch das Abtropfen verhütet. Es existiren bekanntlich auch sehr praktische silberne Henkel, die beim Eingießen an den Flaschen befestigt werden.

Burgunder-, Bordeaux-, auch alte Weißweine nehme man sehr vorsichtig und ruhig aus den Regalen und gieße diese Weine ebenso vorsichtig und ruhig in die Gläser. Die Flasche darf nicht geschüttelt werden, denn diese Sorten setzen alle in der Flasche ab, und durch das Schütteln wird leicht der ganze Inhalt trübe. Auf diese Weise trüb gewordene Weine werden übrigens wieder hell, wenn man die Flasche einige Tage aufrecht stehen läßt.

Als Reihenfolge für das Service der Weine gelte, soweit sich eine Norm bei den verschiedenen Ansichten bestimmen läßt, Folgendes:

Zur Aufstellung auf die Tafel in Caraffen werden hauptsächlich leichtere und elegante Roth- und Weißweine verwendet. — Auf je 3 bis 4 Personen rechnet man eine Caraffe. Sind nur Herren am Tische, so rechne man für 2 schon eine Caraffe. — Zu den Hors d'œuvres giebt man weißen Portwein, auch Sherry oder Madeira, eventuell auch guten deutschen Schaumwein. Zu Austern wird meistens weißer Bordeaux, wie Chablis, Sauterne 2c. getrunken.

Bei den Entrées fange man mit den Auslesen an und servire diese bis zum Braten.

Mit dem Champagner beginne man beim Braten und gieße reichlich nach. In neuerer Zeit findet man übrigens auch, daß mit dem Eingießen des Champagners gleich zu Anfang eines Diners oder nach der Suppe begonnen wird. Das Service der anderen Weine wird aber demungeachtet

nach der oben aufgestellten Reihenfolge beibehalten. Für Liebhaber von Champagner ist dies eine willkommene Einrichtung, auch trägt es entschieden dazu bei, gleich von Beginn ab eine fröhliche Stimmung an der Tafel zu bewirken. Nicht zu unterschätzen ist dagegen der Nachtheil, daß auserlesene Marken besonders von Bordeaux-Weinen nach dem Genuß von Champagner auch von den besten Kennern, nicht mehr so gewürdigt werden können, wie sie es verdienen.

Die herrlichen alten Schloßabzüge und Aehnliches servirt man, obwohl wir dies, wie gesagt, für nicht ganz richtig halten, auch noch nach dem Champagner. Die Stimmung ist häufig zur Würdigung dieser edelsten aller Naturgaben gegen das Ende eines Diners nicht mehr vorhanden.

Die feineren, alten Weine werden an Seitentischen in die Gläser gegossen und dann herumgereicht, eventuell unter diskreter Nennung der betreffenden Sorten, wie das z. B. in feinen französischen Häusern der Brauch ist.

Die besseren Süßweine, Tokayer, alten Portwein 2c., präsentirt man zum Dessert.

Bei Diners, an welchen sehr fette Speisen, wie Schweinefleisch oder Würstchen, gegeben werden, servirt man zu dem Gange ein kleines Glas Münchener Bier. Zum Käse kann man ein Glas Ale oder Porter geben.

Beim Kaffee ermangle man nicht, feine Liqueure oder Schnäpse aufzustellen. Letztere präsentirt man entweder, nachdem die verschiedenen Sorten in die Gläser eingegossen, zur Auswahl, von einem kl. silbernen Plateau, oder aber der Gast gießt sich selbst von kl. Krystallflacons (an welchen ein kl. silb. Schild an Kettchen mit Bezeichnung des Inhaltes befestigt) die gewünschte Sorte ein. Wird der Kaffee nicht im Speisesaal, sondern in einem anderen Raume servirt, so ist es auch zulässig, die Flaschen, besonders die Originalflaschen von gelb, grün, roth Chartreuse, Bénédictine, Marasquino, †††Cognac von Henessy, Martel 2c., vorher mit den Gläsern aufzustellen und den Gästen zur Selbstbedienung zu überlassen.

TABELLEN

zur Zusammenstellung von Menus.

Suppen.	Potages.
Legirte und dicke:	Liès et de purées:
Aal-Suppe	Potage d'anguilles
Aal-Suppe nach Hamburger Art .	Potage d'anguilles à la Hambourg
Austern-Suppe	Potage aux huîtres
Bohnen-Suppe	Potage à la purée de haricots blancs
Champignons-Suppe	Potage à la purée de champignons
Celeri-Suppe	Potage au céleri
Erbsen-Suppe (gelbe)	Potage à la purée de pois
Erbsen-Suppe (grüne)	Potage à la purée de pois verts (St. Germain)
Fasanen-Purée-Suppe	Potage à la purée de faisans
Feldhuhn-Suppe	Potage à la purée de perdreaux
Gelbe Rüben-Suppe mit Reis . .	Potage Crecy
Graupen-Suppe	Potage à l'orge
Gurken-Purée-Suppe	Potage à la purée de concombres
Hasen-Suppe	Potage à la purée de lièvres
Hirn-Suppe	Potage à la purée de cervelle de veau
Hummer-Suppe	Potage à la purée de homards
Jäger-Suppe	Potage à la chasseur
Imit. Schildkröten-Suppe (Mockturtle)	Potage fausse tortue
Kalbsbries-Suppe	Potage à la purée de riz de veau
Kalbfleisch-Suppe	Potage Culi
Kalbsschweif-Suppe	Potage aux queus de veau

Kartoffel-Suppe	Potage Parmentier
Königin-Suppe	Potage à la reine
Königs-Suppe	Potage lié à la royal
Kräuter-Suppe	Potage aux fines herbes
Krebs-Suppe	Potage aux écrivisses
Linsen-Suppe	Potage aux lentilles
Linsen-Purée-Suppe	Potage à la purée de lentilles
Macaroni-Suppe	Potage aux macaronis
Marschall-Suppe	Potage à la maréchal
Mullagatawny-Suppe (engl.) . . .	Potage à la Mullagatawny
Ochsenschweif-Suppe (Oxtail-soup)	Potage aux queus de boeuf
Paradies-Aepfel-Purée-Suppe . . .	Potage à la purée de tomates
Reis-Suppe	Potage lié au riz
Reis-Suppe mit Spargelspitzen . .	Potage lié au riz aux pointes d'asperges
Reh-Purée-Suppe	Potage à la purée de chevreuil
Russische Suppe mit Sauerkraut (Stchy)	Stchy à la choucroute
Schildkröten-Suppe (Turtle-soup) .	Potage tortue
Schnecken-Suppe	Potage aux éscargots
Spargel-Purée-Suppe	Potage à la purée d'asperges
Spargelspitzen-Suppe, legirte . . .	Potage lié aux pointes d'asperges
Windsor-Suppe	Potage à la Windsor
Zwiebel-Suppe	Potage aux oignons

Klare:	Clairs:
Frühlings-Suppe	Potage printanier
Gemüse-Suppe, französische . . .	Potage à la julienne
Graupen-Suppe	Potage à l'orge perlé
Gries-Suppe	Potage clair à la semoule
Ind. Schwalbennester-Suppe (Salanganen-Suppe)	Potage aux nids d'hirondelles
Ital. Teig-Suppe	Potage pâtes d'Italie
Kraftbrühe mit Brodkrusten . . .	Consommé aux croutons
Kraftbrühe mit ausgeschlagenen Eiern	Consommé aux oeufs pochés
Kraftbrühe mit Eierkäse (Eierstich) .	Consommé bisque à la royal
Kraftbrühe mit Einlauf	Consommé aux oeufs brouillés
Kraftbrühe mit gebacк. Erbsen . .	Consommé aux pois frits
Kraftbrühe von Hühnern	Consommé de volaille
Kraftbrühe von Hühnern mit Einlagen	Consommé de volaille
Kraftbrühe mit ausgeschlagenen Kibitz-Eiern	Consommé aux oeufs pochés de vanneau
Kraftbrühe mit Einlagen nach Sevigné	Consommé à la Sevigné

Kraftbrühe von Wild	Consommé de gibier
Nockerl-Suppe	Consommé aux nocles
Pfannkuchen- (Omelette) Suppe . .	Consommé aux omelettes
Reis-Suppe	Consommé aux riz
Sago-Suppe	Potage sagou (tabioca)
Schildkröten-Suppe	Potage clair de tortue
Spanische Suppe (Olla potrida) .	Potage à l'éspagnole
Wiener Suppe	Potage viennoise
Suppe mit Klöschen von Brod . .	
Suppe mit Klöschen von Gries . .	
Suppe mit Klöschen von Hühnern .	
Suppe mit Klöschen von Kartoffeln	Consommé aux quenelles
Suppe mit Klöschen von Leber . .	
Suppe mit Klöschen von Reis . .	
Suppe mit Klöschen von Wild . .	

Vorspeisen. — Hors d'oeuvres.

Kalte: — Froids:

Austern (Amerikanische, blue points, Acraschon, Helgoländer, Holländer, Natives, Ostender, Withestable rc.)	Huîtres
Brödchen, belegt mit Caviar . . .	
Brödchen, belegt mit Eiern (harten)	
Brödchen, belegt m. Eiern u. Sardellen	
Brödchen, belegt mit Galantine . .	
Brödchen, belegt mit Geflügel-Purée	
Brödchen, belegt mit Gallerte . . .	
Brödchen, belegt mit Gänseleberpastete	
Brödchen, belegt mit Granatschwänzen	
Brödchen, belegt mit Käse (verschied.)	Canapés
Brödchen, belegt mit Kalbsbraten .	Canapés à la russe
Brödchen, belegt mit Krebsbutter .	
Brödchen, belegt mit Lachs . . .	
Brödchen, belegt m. Sardellen u. Capern	
Brödchen, belegt mit Sardellen-Butter	
Brödchen, belegt mit Schinken, gekochtem	
Brödchen, belegt mit Schinken, rohem	
Brödchen, belegt mit Wurst (verschied.)	
Brödchen, belegt mit Zunge . . .	
Caviar (Astrachan-, Wolga-, Elb-, Ural-)	Caviar
Eier nach russ. Art.	Oeufs à la russe

Häringe (Delikateß-, Bismarck- 2c.) .	Harengs de delicatesse
Kibitzeier (warm und kalt) . . .	Oeufs de vanneau
Granaten	Crevettes
Krebse	Écrevisses
Melonen nach Canteloup	Melons à la Canteloup
Mohren-Eier (harte Eier mit Caviar und Sardellen belegt)	*in Frankreich unbekannt*
Oliven	Olives
Rollmops	*specifisch deutsches Gericht*
Sandwichs	Sandwichs
Sardellen	Anchois
Sardellen in Paradiesäpfeltunke . .	Anchois à la sauce tomates
Sardinen in Oel	Sardines à l'huile
Sardinen, russische	Sardines à la russe.
Warme:	**Chauds:**
Eier mit Sahnenguß	Oeufs à la Béchamel
Eierkuchen (Omelette)	Omelette
Eierkuchen gefüllt mit Champignons	Omelette aux champignons
Eierkuchen mit feinen Kräutern . .	Omelette aux fines herbes
Eierkuchen mit Morcheln	Omelettes aux morilles
Eierkuchen gefüllt mit Nieren . .	Omelette aux rognons
Eierkuchen mit Schinken	Omelette au jambon
Eierkuchen mit Trüffeln	Omelette aux truffes
Eierkuchen mit Käse	Omelette au fromage
Gänseleber-Schnitzel gespickt m. Trüffeln	Escalopes de foie de veau aux truffes
Geflügel-Würstchen	Boudins de volaille
Geflügel-Würstchen mit Granaten .	Boudins de volaille aux crevettes
Käsehügel	Petites timbales au fromage
Kästchen mit getrüffelter Gänseleber	Petites caisses de foie gras aux truffes
Kästchen mit Ammern	Petites caisses d'ortolans
Kästchen mit Krammetsvögeln . .	Petites caisses de moviettes
Kästchen mit Lerchen	Petites caisses d'alouettes
Kästchen mit Wachteln	Petites caisses de cailles
Kästchen mit Wachteln nach Periqueux	Petites caisses de cailles à la Periqueux
Kromeski's von Austern	Cromesquis aux huîtres
Kromeski's von Geflügel	Cromesquis à la purée de volaille
Kromeski's von Kalbsbries . . .	Cromesquis de riz de veau
Kromeski's von Wild	Cromesquis à la purée de gibier
Maultaschen mit Austern	Rissoles aux huîtres
Maultaschen mit Geflügel	Rissoles à la purée de volaille

Maultaschen mit Haselhühnern . .	Rissoles de gelinottes
Maultaschen mit Kalbfleisch . . .	Rissoles à la purée de veau
Maultaschen mit Krebsen	Rissoles aux écrevisses
Maultaschen mit Rebhühnern . . .	Rissoles de perdreaux
Maultaschen mit Schneehühnern . .	Rissoles de grouses
Muscheln, gefüllt	Coquilles au salpicon
Muscheln mit Austern	Coquilles aux huîtres
Muscheln mit Forellen	Coquilles de truites
Muscheln mit Fasanen	Coquilles de faisan
Muscheln mit Hecht	Coquilles de brochet
Muscheln mit Hühnern	Coquilles de poulet
Muscheln mit Kalbsbries	Coquilles de riz de veau
Muscheln mit Karpfen	Coquilles de carpe
Muscheln mit Krebsschwänzen . .	Coquilles aux queus d'écrevisses
Muscheln mit Rheinsalm	Coquilles de saumon
Muscheln mit Wild	Coquilles de gibier
Pastetchen gefüllt mit Austern . .	Petits patés (bouchées) aux huîtres
Pastetchen gefüllt mit Mus v. Fasanen	Petits patés à la purée de faisans
Pastetchen gefüllt mit Mus v. Geflügel	Petits patés à la purée de volaille
Pastetchen gefüllt mit Mus v. Hasen	Petits patés à la purée de lièvre
Pastetchen gef. m. Mus v. Haselhühnern	Petits patés à la purée de gelinottes
Pastetchen gefüllt mit Mus v. Krebsen	Petits patés aux écrevisses
Pastetchen gefüllt m. Mus v. Rebhühnern	Petits patés à la purée de perdreaux
Pastetchen gefüllt mit Mus von Reh	Petits patés à la purée de chevreuil
Pastetchen gef. m. Mus v. Schneehühnern	Petits patés à la purée de grouse
Pastetchen gefüllt m. Mus v. Schnepfen	Petits patés à la purée de becasses
Pastetchen, türkische	Petits patés à la turque
Pastetchen, russische	Petits patés à la russe
Pastetchen, nach Königin-Art . . .	Petits patés à la reine
Rollen (gebackene) von Hummer . .	Croquettes de homard
Rollen von Kalbsbries	Croquettes de riz de veau
Rollen von Krebsen	Croquettes d'écrevisses
Rollen nach Princeß-Art	Croquettes à la princesse
Rollen von Macaroni	Croquettes de macaronis
Rollen nach Monglas	Croquettes à la Monglas
Rollen von Reis	Croquettes de riz
Rollen von Rheinsalm	Croquettes de saumon
Schnecken	Éscargots
Schweinsfüße nach St. Menehould .	Pieds de porc à la St. Menehould
Schweinsfüße mit Tomatentunke . .	Pieds de porc sauce tomates
Welsche, seltene Bissen (Welsh rare bits), engl. Gericht	Welsh rare bits

Fische.	Relevés de poissons.
Aal, blau	Anguille au bleu
Aal in Gallert	Anguille à l'aspic
Aal, gebacken m. Tunke n. Tartarenart	Anguille frit sauce tartare
Aal, glacirt, mit Austern	Anguille glacé, aux huîtres
Aal nach Matrosenart	Anguille en matelotte
Aal	Anguille à la poulette
Barbe, gebacken, mit Remouladentunke	Barbue sauce remoulade
Blaufellchen mit Butter	*Bodenseefische*
Blaufellchen, gebacken	
Blaufellchen mit holl. Tunke . . .	
Blaufellchen mit Schaumtunke . .	
Dorsch wie Schellfisch.	
Forelle, blau, mit Austerntunke . .	Truite au bleu sauce aux huîtres
Forelle, blau, mit Butter	Truite au bleu sauce au beurre
Forelle, blau, mit Capertunke . .	Truite au bleu sauce aux capres
(Lachs-, Gebirgs-, Schwarz-, Gold- ꝛc.) Forelle, gebacken	Truite frite
Lendenstück von Forelle, gebacken, nach ital. Art	Filets de truite frits à l'italienne
Lendenstück von Forelle, gebacken, nach Provencer Art	Filets de truite frits à la provençale
Lendenstück von Forelle, glacirt i. Rohr	Filets de truite glacés au four
Forelle, gebraten am Rost . . .	Truite grillée
Forelle nach Genfer Art	Truite sauce genévoise
Forelle nach Genueser Art . . .	Truite sauce génoise
Forelle nach Godard	Truite à la Godard
Forelle mit holländ. Tunke . . .	Truite sauce hollandaise
Forelle mit Hummer-Tunke . . .	Truite sauce homards
Forelle nach Joinville	Truite à la Joinville
Forelle mit Krebs-Tunke	Truite sauce aux écrevisses
Forelle nach Art der Normandie .	Truite à la Normande
Forelle mit Oel-Tunke	Truite sauce mayonaise
Forelle nach Regenten-Art . . .	Truite à la régence
Forelle nach Richelieu	Truite à la Richelieu
Forelle nach ruff. Art	Truite à la russe
Forelle mit Schaum-Tunke . . .	Truite sauce mousseline
Forellen-Coteletten	Côtelettes de truite
Fogosch, am Rost	*ungarisches Fischgericht*
Fogosch, gebacken	
Hecht wie Forelle	Brochet

Huchen, blau, mit Butter	Huchen au bleu
Huchen, blau, mit holl. Tunke . .	Huchen au bleu sauce hollandaise
Huchen, blau, mit Krebs-Tunke . .	Huchen au bleu sauce écrevisses
Huchen am Rost gebraten	Huchen grillé
Huchen, gebacken	Huchen frit
Huchen-Coteletten	Huchen en côtelettes
Kabeljau wie Schellfisch	Cabillaud
Karpfen, blau, m. Butter u. Meerrettig	Carpe au bleu sauce raifort
Karpfen in Gallert	Carpe en aspic
Karpfen, gedämpft	Carpe sautée
Karpfen, gebacken	Carpe frite
Karpfen, glacirt	Carpe glacée au four
Karpfen nach Matrosen-Art . . .	Carpe à la matelote
Karpfen nach Orly	Carpe à l'Orly
Karpfen mit Paradiesäpfeln . . .	Carpe aux tomates
Karpfen nach polnischer Art . . .	Carpe à la polonaise
Makrele, gebacken	Maqueraux frits
Makrele, gebraten	Maqueraux sautés
Makrele gebraten am Rost nach Hausmeister Art	Maqueraux grillés à la maître d'hôtel
Rochen wie Steinbutt	Raie
Saibling mit Butter	Saibling au beurre
Saibling, gebacken	Saibling frit
Saibling, gebraten	Saibling sauté
Saibling mit verschiedenen Tunken	Saibling à la sauce
Saibling nach bayr. Art	Saibling à la bavaroise
Salm (Rhein-, Elb-, Weser-Salm } wie Forelle	Saumon du rhin
Lendenstück von Salm } wie Forelle	Filets de saumon
Coteletten von Salm } wie Forelle	Côtelettes de saumon
Schellfisch mit Butter	Aigrefin au beurre
Schellfisch mit schwarzer Butter . .	Aigrefin au beurre fondu
Schellfisch mit holl. Tunke . . .	Aigrefin sauce hollandaise
Schellfisch, gebacken	Aigrefin frit
Schellfisch, gedämpft	Aigrefin sauté
Schellfisch mit Senf-Tunke . . .	Aigrefin sauce moutarde
Schill wie Zander	Sandat
Schleie, blau, mit Butter	Tanche au bleu
Schleie, gebacken, Remouladen-Tunke	Tanche frite sauce remoulade
Seezunge mit feiner Kräuter-Tunke	Filets de soles sauce aux fines herbes
Seezunge (Scholle) mit Austern-Tunke	Sole sauce aux huîtres

Lendenstück von Scholle, gedämpft .	Filets de soles au gratin
Lendenstück von Scholle, gebacken, mit Tartaren-Tunke	Filets de soles frits sauce tartare
Lendenstück von Scholle mit holländ. Tunke	Filets de soles sauce hollandaise
Lendenstück von Scholle m. Krebs-Tunke	Filets de soles sauce aux écrevisses
Lendenstück von Scholle nach Colbert	Filets de soles à la Colbert
Lendenstück von Scholle nach Joinville	Filets de soles à la Joinville
Lendenstück von Scholle nach Art der Normandie	Filets de soles à la Normande
Lendenstück von Scholle nach Art der Provence	Filets de soles à la provençale
Lendenstück von Scholle mit Oel-Tunke	Filets de soles sauce mayonaise
Lendenstück von Scholle in Weißwein	Filets de soles au vin blanc
Steinbutt mit Austern-Tunke . . .	Turbot sauce aux huîtres
Steinbutt mit Butter	Turbot à l'eau de sel au beurre
Steinbutt mit schwarzer Butter . .	Turbot à l'eau de sel au beurre fondu
Filets von Steinbutt m. Genfer Tunke	Turbot sauce genèvoise
Filets von Steinbutt mit Genueser Tunke	Turbot sauce génoise
Filets von Steinbutt, glacirt . .	Turbot glacé
Filets von Steinbutt mit holländisch. Tunke	Turbot sauce hollandaise
Filets von Steinbutt m. Hummer-Tunke	Turbot sauce homards
Filets von Steinbutt m. Kräuter-Tunke	Turbot à la maître d'hôtel
Filets von Steinbutt mit Krebs-Tunke	Turbot sauce aux écrevisses
Filets von Steinbutt mit Paradiesäpfel-Tunke	Turbot sauce tomates
Steinbutt nach Art der Normandie	Turbot à la Normande
Steinbutt nach russ. Art	Turbot à la russe
Filets von Steinbutt mit Schaum-Tunke	Turbot sauce mousseline
Steinbutt nach Serano	Turbot à la Serano
Sterlet, gebacken	Sterlet frit
Stör, gedämpft	Esturgeon au gratin
Stör nach polnischer Art	Esturgeon à la polonais
Stör nach russischer Art	Esturgeon à la russe
Stör mit Trüffeln	Esturgeon aux truffes
Stör-Cotelettten	Côtelettes d'esturgeon
Tarbutt wie Steinbutt	Turbot
Waller (Wels) mit Butter . . .	Glanis au beurre

Waller mit Austern-Tunke	Glanis sauce aux huîtres
Waller, gebacken	Glanis frit à l'allemand
Lendenstück von Waller mit holländ. Tunke	Glanis sauce hollandaise
Lendenstück von Waller mit Hummer-Tunke	Glanis sauce homards
Lendenstück von Waller mit Krebs-Tunke	Glanis sauce aux écrevisses
Lendenstück von Waller mit Kräuter-Tunke	Glanis sauce aux fines herbes
Lendenstück von Waller, am Rost gebraten	Glanis grillé à la maître d'hôtel
Lendenstück von Waller mit Schaum-Tunke	Glanis sauce mousseline
Zander mit Butter	Sandat à l'eau de sel au beurre
Zander, gebacken, mit Remouladen-Tunke	Sandat frit sauce remoulade
Lendenstück von Zander mit feinen Kräutern	Sandat aux fines herbes
Lendenstück von Zander, glacirt . .	Sandat à la polonaise
Lendenstück v. Zander nach polnisch Art	Sandat glacé au four
Lendenstück von Zander nach ungar. Art	Sandat à la russe

Zum Fisch werden immer gekochte Kartoffeln servirt.

Hauptgerichte. — Relevés de boucherie (Grosse pièce).

Beefsteak nach Art von Bordeaux .	Beefsteak à la bordelaise
Beefsteak, garnirt	Beefsteak garni
Beefsteak mit Gemüsen	Beefsteak à la jardinière
Beefsteak mit Champignons . . .	Beefsteak aux champignons
Beefsteak nach Hausmeisterart . .	Beefsteak grillé à la maître d'hôtel
Beefsteak nach Nivernaiser Art . .	Beefsteak à la nivernaise
Beefsteak mit Madeira-Tunke . . .	Beefsteak sauce au madère
Beefsteak mit Trüffeln	Beefsteak aux truffes
Beef-pie (engl. Gericht)	Beef-pie
Chateaubriand, wie Beefsteak . . .	Chateaubriand
Gans am Spieß mit Kastanien . .	Oie grillée aux marrons
Gans nach Mecklenburger Art (mit Rothkohl und Würstchen) . . .	Oie à la Meklenbourg
Gans gedämpft nach Straßburger Art	Oie sautée à la Strasbourg

Hammelkeule	nach flämischer Art .	Gigot de mouton	à la flamande
Hammelrücken	nach Bretonner Art .	Selle de mouton	à la bretonne
Lammschlegel	mit Gemüsen garnirt	Quartier d'agneau	à la jardinière
Lammrücken	mit gefüllten Paradies-Aepfeln . .	Selle d'agneau	aux tomates farcis
"	mit Pfeffertunke . .	"	à la poivrade
"	nach Soubise . . .	"	à la Soubise
		"	à la financière

Hammelfleisch, gedämpft nach Bretonner Art	Selle de mouton braisée à la bretonne
Lammfleisch, gedämpft nach flämischer Art	Selle d'agneau braisée, à la flamande
Lammfleisch mit Gemüsen	Selle d'agneau braisée, à la macédoine de légumes
Lammfleisch nach ungarischer Art .	Selle d'agneau braisée, à l'hongroise

Hirschkeule	mit Gemüsen . .	Quartier de cerf	à la jardinière
Hirschrücken	nach Jägerart . .	Cimier de cerf	à la chasseur
Damhirschkeule	mit Trüffeltunke .	Quartier de cerf	de daim, sauce aux truffes
Damhirschrücken		Cimier de cerf	de daim

Irish stew (engl. Gericht) . . .	Irish stew
Kalbsbrust mit Champignons . .	Poitrine de veau aux champignons
Kalbsbrust, gefüllt	Poitrine de veau farcie
Kalbsbrust mit Gemüsen	Poitrine de veau à la jardinière
Kalbsbrust, glacirt	Poitrine de veau glacée
Kalbsbrust mit Pfeffertunke . . .	Poitrine de veau à la poivrade
Kalbsbrust mit Tomatentunke . .	Poitrine de veau à la sauce tomates
Kalbsbrust mit gefüllten Tomaten .	Poitrine de veau aux tomates farcies
Kalbsfricandeau mit Spinat, Sauerampfer 2c.	Fricandeau de veau aux épinards à l'oseille etc.
Kalsfricandeau mit Paradiesäpfel-Tunke	Fricandeau de veau sauce tomates
Kalbsfricandeau mit Champignons .	Fricandeau de veau aux champignons

Kalbskeule	nach Bretonner Art .	Cuissot de veau	à la bretonne
Kalbsrücken	nach Mailänder Art .	Selle de veau	à la milanaise
Kalbsrolle	nach Provencaler Art .	Roulade de veau	à la provençale

Kalbsnuß	mit Champignons . .	Noix de veau	aux champignons
"	garnirt	"	garni
"	mit Gemüsen . . .	"	à la macédoine
"	mit gefüllten Paradiesäpfeln	"	aux tomates farcies
"	in Rahmtunke . . .	"	à la crême
Ochsenfleisch Rinderbrust	gekocht, mit Eiertunke.	Boeuf bouilli (Pot-au-feu) sauce aux oeufs	
	mit Gemüsen . . .	Boeuf bouilli à la jardinière	
	gekocht, mit Kräuter-Tunke	Boeuf bouilli sauce aux fines herbes	
	gekocht, mit Meerrettig-Tunke	Boeuf bouilli sauce raifort	
	gekocht, mit Zwiebel-Tunke	Boeuf bouilli sauce aux oignons	
Ochsenfleisch, gedämpft, mit Reis, Croquetten, Nudeln, Macaroni 2c.		Boeuf braisé au riz, croquettes, nouilles, macaronis etc.	
Ochsenfleisch, gedämpft, nach flämischer Art.		Boeuf braisé à la flamande	
Ochsenfleisch, gedämpft, in Burgunder		Boeuf braisé au vin de Bourgogne	
Ochsenfleisch, gedämpft, nach ital. Art		Boeuf braisé à l'italienne	
Ochsenfleisch, geschmort, mit Spätzel, span. Brod, Nudeln, Knödeln 2c.		Boeuf à la mode au nouilles, quenelles etc.	
Ochsenlende Ochsenrolle	nach Bretonner Art .	Filet de boeuf Aloyau de boeuf	à la bretonne
	nach Brillat-Savarin .		à la Brillat-Savarin
	mit gefüllten Champignons		aux champignons farcis
	nach flämischer Art .		à la flamande
	nach Gambetta . . .		à la Gambetta
	nach Godard . . .		à la Godard
	mit Madeira-Tunke .		sauce au madère
	nach Mailänder Art .		à la milanaise
	nach Neapler Art . .		à la napolitaine
	mit Oliven		aux olives
	mit Purée von Erbsen Kartoffeln 2c.		à la purée de petits pois, de pommes de terre, truffes etc.

Ochsenlende / Ochsenrolle { mit Trüfeln . . . / mit gefüllten Trüffeln / mit verschied. Gemüsen / nach Westmoreland .	Filet de boeuf / Aloyau de boeuf { aux truffes / aux truffes farcies / à la macédoine / à la Westmoreland
Pökel-Rinderbrust mit Gemüsen . .	Pièce de boeuf fumée à la jardinière
Pökel-Rinderbrust mit Meerrettig .	Pièce de boeuf fumée sauce raifort
Ochsenrippenstück (Roastbeef) nach Art von Bordeaux	Roastbeef à la bordelaise
Ochsenrippenstück, gerollt nach deutscher Art	Roastbeef roulé à l'allemande
Ochsenrippenstück, englisch m. Pickles	Roastbeef à l'anglais aux pickles
Ochsenrippenstück mit versch. Gemüsen	Roastbeef à la macédoine
Ochsenrippenstück mit Madeira-Tunke und Champignons	Roastbeef sauce madère aux champignons
Ochsenrippenstück garnirt	Roastbeef garni
Ochsenrippenstück mit Trüffeln . .	Roastbeef aux truffes
Rumsteak (Rumpfstück) nach Art von Bordeaux	Entrecôte à la bordelaise
Rumsteak garnirt	Entrecôte garni
Rumsteak mit versch. Gemüsen . .	Entrecôte à la macédoine
Rumsteak nach Hausmeister Art . .	Entrecôte grillé à la maître d'hôtel
Rumsteak nach Nivernaiser Art . .	Entrecôte à la nivernaise
Rumsteak mit gefüllten Paradiesäpfeln	Entrecôte aux tomates farcies
Rumsteak mit glacirten weißen Rüben	Entrecôte aux navets glacées
Rumsteak mit Trüffeln	Entrecôte aux truffes
Schinken (warm) in Brod gebacken .	Jambon
Schinken von York in Burgunder mit span. Brod	Jambon de York au vin de Bourgogne
Schinken von Westphalen nach Elsässer Art	Jambon de Westphalie à l'alsassienne
Schinken glacirt.	Jambon glacé
Schinken mit Sauerkraut	Jambon à la choucroute
Schinken nach Westmoreland . . .	Jambon à la Westmoreland
Schweinskeule { garnirt	Quartier de porc { garni
Schweinsrücken { garnirt	Selle de porc { garni
Schweinsrolle { garnirt	Roulade de porc { garni
„ { mit versch. Gemüsen	„ { à la jardinière
„ { mit Knödeln, Sauerkraut	„ { aux quenelles, choucroute

Spanferkel gebraten	Cochon de lait
Spanferkel gefüllt mit Kart. . . .	Cochon de lait farci
Spanferkel gefüllt mit Kastanien .	Cochon de lait aux marrons
Spanferkel am Spieß	Cochon de lait à la broche
Truthahn nach Chipolata	Dinde à la chipolata
Truthahn mit Gemüsen	Dinde à la jardinière
Truthahn getrüffelt nach Perigueux	Dinde truffé sauce Périgueux
Truthahn am Rost	Dinde à la broche
Wildschweinkeule } mit Trüffel . .	Quartier de sanglier } aux truffes
Wildschweinrücken } nach Jäger-Art .	Cimier de sanglier } à la chasseur
Wildschweinrolle } in Burgunder .	Roulade de sanglier } au vin de bourgogne
" } mit Knödeln, Nudeln 2c.	
Wiener Rostbratl mit Zwiebeln . . }	*specifisch nationale Gerichte*
Esterhazy Rostbratl . . . . . }	
Zraszy, polnisch . . . . . . }	

Zum Hauptgericht passende Beilagen.

A ajouter à la grosse pièce

Kalte: / froides:

Pfeffer-Gurken	Cornichons
Salz-Gurken.	Concombres
Senf-Gurken.	Concombres à la moutarde
Essig-Gurken.	Concombres au vinaigre
Mixed-Pickles	Mixed-Pickles
Senf-Pickles.	Picalillys (engl.)
Meerrettig (geschabt und gerieben) .	Raifort
Rothe Rüben	Betteraves
Gemüse-Salat	Salat de légumes
Härings-Salat	Salat aux harengs
Kartoffel-Salat	Salat de pommes de terre
Sellerie-Salat	Salat de céleri
Kirschen in Essig	Cerises au vinaigre
Pflaumen in Essig	Prunes au vinaigre

Warme: / chaudes:

Fleischbrüh-Kartoffeln	Pommes de terre sautées
Sahne-Kartoffeln	Pommes de terre à la béchaméle
Petersilien-Kartoffeln	Pommes au persil

Kartoffeln nach Hofmeisterart zubereitet	Pommes de terre à la maître d'hôtel
Kartoffeln, gedämpft	Pommes de terre sautées
Kartoffeln, gebacken	Pommes de terre frites
Kartoffeln, soufflée	Pommes de terre soufflées
Kartoffel-Mus	Pommes purées
Speck-Kartoffeln	Pommes de terre au lard
Princeß-Kartoffeln	Pommes de terre à la princesse
Lyoner Kartoffeln	Pommes lyonnaise
Kartoffel-Nudeln	Croquettes de pommes de terre
Kartoffel-Rollen	Croquettes de pommes de terre
Kartoffel-Knödel	Quenelles de pommes de terre
Macaroni, gekochte	Macaronis au naturel
Macaroni, au gratin	Macaronis au gratin
Macaroni mit Käse	Macaronis au fromage
Macaroni mit Tomaten	Macaronis aux tomates
Macaroni nach ital. Art	Macaronis à l'italienne
Gefüllte Gurken	Concombres farcies
Gefüllte Paradiesäpfel	Tomates farcies
Glacirte Rüben	Carottes glacés
Glacirte weiße Rüben	Navets glacés
Glacirte Zwiebeln	Oignons glacés
Mus von Bohnen	Purée de navets
Mus von Champignons	Purée de champignons
Mus von grünen Erbsen	Purée de petits pois verts
Mus von Kastanien	Purée de marrons
Mus von Paradiesäpfeln	Purée de tomates
Mus von Trüffeln	Purée de truffes.

Zwischengerichte. — Entrées.

Warme: — Chaudes:

Auerhahn, gedämpft, mit glacirten Zwiebeln	Grand coq de bruyère braisé, aux oignons glacés
Auerhahn als Salmi	Grand coq de bruyère en salmi
Auerhahn mit Sauerkraut in Champagner	Grand coq de bruyère aux choux au vin de champagne
Auerhahn mit Rothkohl	Grand coq de bruyère aux choux rouges
Bärentatzen, gebacken	Pâtes d'ours frits
Birkhahn wie Auerhahn	Petit coq de bruyère
Dachsragout	Civet de blaireau

Ente mit Oliven	Canard aux olives
Ente als Salmi	Canard en salmi
Enten-Ragout mit sp. Brod, Rollen ꝛc.	Canard en ragout
Fasan nach böhmischer Art . . .	Faisan à la bohémienne
Fasan-Coteletten	Faisan, Côtelettes de
Fasan mit Sauerkraut in Champagner	Faisan aux choux au vin de champagne
Fasan-Filets mit Champignons . .	Filets de faisan à la financière
Fasan als Salmi	Faisan en salmi
Fasan mit Gemüsen	Faisan à la jardinière
Fasan nach Perigueux	Faisan à la Périgueux
Fasan mit Trüffeln	Faisan aux truffes
Fasan-Rolle	Faisan en roulade
Fasan-Wurst, getrüffelt	Boudin de faisan truffé
Gans wie Ente	Oie comme canard
Guljás (Gulasch) von Rindfleisch } mit Nudeln, Knödeln ꝛc.	Guljás de boeuf
Guljás von Kalbfleisch } mit Nudeln, Knödeln ꝛc.	Guljás de veau
Guljás, Ungarisches	Guljás à l'hongroise
Guljás, Kaiser-	Guljás à l'impérial
Guljás, Paprika-	Guljás à la diable
Hasen- (Lapin-) Filet, getrüffelt . .	Lièvre (levraut), filets de, truffés
Hase mit Kohl	Lièvre, aux choux
Hasen-Coteletten	Lièvre, Côtelettes de
Hasen-Ragout / Hasen-Pfeffer } mit Spätzel, Maccaroni ꝛc.	Lièvre, Civet de
Hammel-Coteletten mit Gemüsen .	Côtelettes de mouton à la jardinière
Lamm-Coteletten nach Soubise . .	Côtelettes d'agneau à la Soubise
Hammel-Schnitzel am Rost gebraten	Escalopes de mouton grillées
Hammel-Schnitzel am Rost gebraten, nach Hofmeister-Art	Escalopes de mouton grillées à la maître d'hôtel
Hammel-Schnitzel nach italienischer Art	Escalopes de mouton à l'italienne
Hammelhirn / Kalbshirn: gebacken, mit Gemüsen	Cervelle de mouton / Cervelle de veau: frite à la jardinière
gedämpft, mit Champignons	sautée aux champignons
sauer	à la vinaigrette
mit schwarzer Butter .	au beurre fondu
glacirt	glacée à la purée de chicorée
	à la financière

Hammelnieren / Kalbsnieren: am Spieß . . .	Rognons de mouton / Rognons de veau } à la brochette
sauer	
gedämpft, mit Champignons	Rognons de veau sautés aux champignons
gedämpft, m. Trüffeln	Rognons de veau sautés aux truffes
Hammelkopf, sauer, mit Zwiebeln .	Tête de mouton aux oignons
Hammelkopf, gebacken / Hammelkopf, gebraten } mit Gemüsen	Tête de mouton frit / Tête de mouton } à la jardinière
Hühner, siehe Poularden	Poulets
Hirsch, siehe Reh	Cerf
Kalbfleisch nach bürgerl. Art . . .	Veau bourgeois
Kalbfleisch nach Art der Normandie	Veau à la Normande
Kalbfleisch, fricassirt	Veau fricassé
Kalbfleisch, eingemachtes	Veau en ragout
Kalbsbries (Midder, Milch, Brös) .	Ris de veau
Kalbsbries, gebacken, mit Gemüsen .	Ris de veau frit à la jardinière
Kalbsbries, glacirt, mit Spinat, Sauerampfer ꝛc.	Ris de veau glacé, aux épinards, à l'oseille
Kalbsbries, gespickt mit Trüffeln .	Ris de veau piqué aux truffes
Kalbsbries als Ragout mit Champignons	Ris de veau en ragout aux champignons
Kalbsbries nach Pariser Art . . .	Ris de veau à la parisienne
Kalbsbries nach Touloser Art . .	Ris de veau à la Toulouse
Kalbsbries, gebacken nach ital. Art	Ris de veau frit à l'italienne
Kalbs-Coteletten, Kalbs-Schnitzel, Schweins-Coteletten: natürlich, m. Gemüsen	Côtelettes de veau, Escalopes de veau, Côtelettes de porc: aux naturelles à la jardinière
gebacken, mit Gemüsen	panées
m. Champignon-Tunke	sauce aux champignons
in Papierumschl.	en papilottes
m. Trüffel-Tunke	aux truffes
gespickt mit Trüffeln	piquées aux truffes
Kalbshaxe, gebraten, mit verschied. Gemüsen	*specifisch deutsche Gerichte*
Kalbshaxe, sauer, mit Zwiebeln . .	
Kalbshaxe, gebacken	
Kalbshirn, siehe Hammelhirn . . .	Cervelle de veau
Kalbskopf, gebacken, mit Gemüsen .	Tête de veau à la jardinière
Kalbskopf nach italienischer Art . .	Tête de veau à l'italienne

Kalbskopf mit Paradiesäpfel-Tunke		Tête de veau sauce tomates	
Kalbskopf in Essig und Oel . . .		Tête de veau à la vinaigrette	
Kalbskopf nach Schildkrötenart . .		Tête de veau en tortue	
Kalbskopf		Tête de veau à la financière	
Kalbsleber Schweinsleber	gebacken, mit Gemüse	Foie de veau Foie de porc	à la jardinière
	gedämpft, mit Champignons		sautée aux champignon
	sauer		au vinaigre
	gespickt		piquée
	gespickt mit Trüffeln		piquée aux truffes
Schweinszunge Kalbszunge	mit Capern-Tunke .	Langue de porc Langue de veau	sauce aus capres
	mit Oliven . . .		aux olives
	als Ragout mit Reis		en ragout au riz,
	gebacken		frite
Klops nach Königsberger Art . .		Croquettes à la Königsberg	
Krammetsvögel	gefüllt m. Gansleber	Grives	farcies
Lerchen	in Kästchen . . .	Alouettes	en caisses
Wachteln	in Papierumschlag .	Cailles	en papilottes
Ammern	mit Champagnerkraut	Moviettes	à la choucroute au vin de champagne
Regenpfeifer	mit Rothkohl . .	Ortolans	au chou rouge
"		"	à la financière
Ochsenschweif-Ragout		Ragout de queues de boeufs	
Pasteten, gefüllt mit Aal		Vol-au-vent au salpicon d'anguille	
Pasteten (warme), gefüllt mit Feldhuhn		Vol-au-vent au salpicon de perdreaux	
Pasteten (warme), gefüllt mit Lerchen		Vol-au-vent d'alouettes	
Pasteten (warme), gef. m. Froschschenkel		Vol-au-vent aux cuisses de grenouilles	
Pasteten (warme), gefüllt mit Hasen		Vol-au-vent au salpicon de lièvre	
Pasteten (warme), gefüllt mit Hühnern		Vol-au-vent au salpicon de poulets	
Pasteten (warme), gefüllt m. Kalbsbries		Vol-au-vent au salpicon de riz de veau	
Pasteten (warme), gefüllt mit Fasanen		Vol-au-vent au salpicon de faisans	
Pasteten (warme), gefüllt mit Hummer		Vol-au-vent au salpicon de homards	
Pasteten (warme), gefüllt m. Rheinsalm		Vol-au-vent au salpicon de saumon	
Pasteten (warme), nach Toulouser Art		Vol-au-vent à la Toulouse	
Pasteten (warme), nach Lucullus . .		Vol-au-vent à la Lucullus	
Pasteten (warme), nach Rothschild .		Vol-au-vent à la Rothschild	
Pasteten (warme)		Vol-au-vent à la financière	

Pie von Beefsteak Pie von Kalbfleisch (Veal-pie) Pie von Geflügel (Chicken-Pie)	*engl. Gerichte*
Pickelsteiner Fleisch	*(bayerisches Gericht)*
Perlhuhn als Salmi	Pintade en salmis
Perlhuhn-Coteletten	Côtelettes de pintade à la jardinière

Poularde Capaun Huhn	fricassirt mit Reis . .	Poularde Chapon Poulet	fricassée au riz
	nach Lucullus		à la Lucullus
	mit Estragon		à l'estragon
	nach Montmerancy . .		à la Montmerancy
	mit Paradiesäpfel-Tunke		aux tomates
	mit Paprika nach ung. Art		à l'hongroise
	nach Regenten-Art . . .		à la régence
	als Ragout mit Champig.		en ragout aux champignons
	als Ragout mit Trüffeln		en ragout aux truffes
	als Ragout mit Rollen, Nudeln ꝛc.		en ragout aux croquettes, nouilles etc.
	nach Teufels-Art . . .		à la diable
	nach Touloser-Art . .		à la Toulouse
Rebhuhn- Haselhuhn Schneehuhn	Brust, getrüffelt . .	Perdreau Gelinotte Grouse	(filets) truffés
	nach Chartreuse Art .		chartreuse de
	mit Champagnerkraut.		au vin de champagne
	nach Regenten-Art .		à la régence
	als Salmi mit Trüffeln		en salmis aux truffes
Reh-Coteletten	mit Madeira-Tunke	Côtelettes de chevreuil	au madère
Reh-Filet	nach Jägerart . .	Filets de chevreuil	à la chasseur
Hirsch-Cotelettes	gespickt mit Trüffel	Côtelettes de cerf	piqué aux truffes
Hirsch-Filet	mit Trüffel-Tunke	Filets de cerf	sauce aux truffes
Rennthier-Cotelettes	mit Oliven . . .	Côtelettes de rennes	aux olives
Rennthier-Filet		Filets de rennes	
Gemsen-Cotelettes		Côtelettes de chamois	
Gemsen-Filet		Filets de chamois	

Sauerkraut mit Wurst, Schinken, Speck	Choucroute garni
Schweinsfilet, Schweinsrolle { glacirt nach deutscher Art	Filets mignons de porc glacés à l'allemande
Schweinsfilet, Schweinsrolle { mit Gemüsen . . .	Filets de porc aux truffes
Schweinsfilet, Schweinsrolle { mit Trüffeln . . .	Filets de porc à la jardinière
Schweinsfilet, Schweinsrolle { mit Körri	Filets de porc au carry
Schweinsfüße, gebacken	Pieds de porc frits
Schweinsfüße mit Paradiesäpfeltunke	Pieds de porc sauce tomates
Schweinsfüße nach St. Menehould	Pieds de porc à la St. Ménehould
Schweinsknöchel, Schweinshaxe (Eisbein) } mit Kraut und Erbsen	Pieds de porc à la choucroute et pois
Schweinsrippchen geräuchert . . .	Carré de porc fumé
Schildkrötenragout	Tortue en ragout
Schnepfe, Becassinen { getrüffelt, } garnirt mit Schnepfbrod	Bécasses, truffées { garni de petits pains de becasses au salpicon
Schnepfe, Becassinen { mit Champagnerkraut, } garnirt mit Schnepfbrod	Bécasses à la choucroute au vin de champ. { garni de petits pains de becasses au salpicon
Schnepfe, Becassinen { als Salmi } garnirt mit Schnepfbrod	Bécasses en salmis { garni de petits pains de becasses au salpicon
Becassinen-Brüste gespickt, mit Trüffel-Purée	Filets de bécasses à la purée de truffes
Timbale von Fasanen	Timbale de faisans
Timbale von Haselhuhn	Timbale de gelinottes
Timbale von Hummern	Timbale de homards
Timbale von Krebsen	Timbale d'écrevisses
Timbale von Macaroni	Timbale de macaronis
Timbale von Macaroni m. Schinken	Timbale de macaronis au jambon
Timbale von Poularden	Timbale de poulardes
Timbale von Reis mit Trüffel . .	Timbale de riz au truffes
Timbale von Schneehuhn	Timbale de grouses
Timbale von Wild	Timbale de gibier
Wildschwein, getrüffelt	Sanglier truffé
Wildschwein-Cotelettes nach Jägerart	Côtelettes de sanglier à la chasseur
Wildschwein-Filet in Burgunder . .	Filets de sanglier au vin de Bourgogne
Wildschweinrolle in Malaga . . .	Roulad. de sanglier au vin de Malaga

Kalte:	froides:
Fisch-Salat	Salat de poisson
Filets von Huhn in Gallerte . .	Filet de volaille en aspic
Gallert mit Aal	Aspic d'anguille

Gallert mit Fasan	Aspic de faisans
Gallert mit Geflügel	Aspic de volaille
Gallert mit Haselhühner	Aspic de gelinottes
Gallert mit Hummer	Aspic de homards
Gallert mit Karpfen	Aspic de carpes
Gallert mit Krebsen	Aspic d'écrevisses
Gallert mit Rheinsalm	Aspic de saumon
Gallert mit Rebhuhn	Aspic de perdreaux
Gallert mit Schneehuhn	Aspic de gelinottes
Hammelcoteletten in Gallert . . .	Côtes de mouton à la gelée
Lammcoteletten in Gallert . . .	Côtes d'agneau a la gelée
Hummer mit Majonaise-Tunke . .	Homards sauce majonaise
Hummer-Aufbau	Homards en belle vue
Italienischer Salat	Salade à l'italienne
Krebse	Écrevisses
Kalbs-Coteletten, glacirt	Côtelettes de veau glacés
Kalbs-Rücken, glacirt	Selle de veau glacés
Majonaise von Forelle	Majonaise de truites
Majonaise von Geflügel	Majonaise de volaille
Majonaise von Hecht	Majonaise de brochet
Majonaise von Hummer	Majonaise de homard
Majonaise von Seezunge	Majonaise de soles
Pastete von Fasan	Pâté de faisans
Pastete von Gansleber, getrüffelt .	Pâté de foie gras de Strasbourg
Pastete von Hasen	Pâté de lièvres
Pastete von Kalbfleisch	Pâté de veau
Pastete von Lerchen	Pâté d'alouettes
Pastete von Rebhühnern	Pâté de perdreaux
Pastete von Rehrücken	Pâté de cimier de cerf
Pastete von Schnepfen.	Pâté de becassés truffés
Pastete von Wachteln	Pâté de cailles truffés
Rehcoteletten glacirt, mit Gallert .	Côtelettes de chevreuil glacés à la gelée
Rehrücken glacirt, mit Gallert . .	Cimier de chevreuil glacé à la gelée
Russischen Salat	Salade à la russe
Schweinskopf, gefüllt mit Gallert .	Tête de porc farcies à la gelée
Trüffelsalat nach russ. Art . . .	Salade de truffes à la russe
Trüffelsalat nach Toulouser Art .	Salade de truffes à la Toulouse
Wildschweinskopf gefüllt und getrüffelt	Tète de sanglier farcie et truffée

Gemüse mit Beilage (deutsches Service).

Zu diesem Gange können alle Sorten junge Gemüse gegeben werden.

Beilagen.*)	A ajouter au legume*)
Bückling mit Ei	Harengs fumés aux oeufs
Coteletten von Kalb	Côtelettes de veau
Coteletten von Geflügel	Côtelettes de volaille
Coteletten von Hammel	Côtelettes de mouton
Coteletten von Lamm	Côtelettes de d'agneau
Coteletten von Schwein	Côtelettes de porc
Galantine	Galantines
Kalbsbraten, kalt	Veau, 'froid
Lachs, geräuchert	Saumon fumé
Ochsenzunge, gesalzen oder geräuchert	Langue de boeuf fumé
Omelette mit Champignons . . .	Omelette aux champignons
Omelette mit Morcheln	Omelette aux morilles
Omelette mit Nieren	Omelette aux rognons
Omelette mit Käse	Omelette au fromage
Omelette mit Schinken	Omelette au jambon
Omelette mit Trüffeln	Omelette aux truffes
Roastbeef, kalt	Roastbeef, froid
Rollen von Geflügel	Croquettes de volaille
Rollen von Hummer	Croquettes de homard
Rollen von Reis	Croquettes de riz
Rollen von Wild	Croquettes de gibier
Schinken, roh oder gekocht . . .	Jambon cru ou cuit
Schinken, Westfälischer	Jambon de la Westphalie
Schinken, Braunschweiger	Jambon de Brunsvic
Schinken, Yorker	Jambon de York
Rollschinken	Jambon roulé
Delikateßschinken	Jambon de delicatesse
Schnitzel, Kalbs-, } panirt . . .	Escalopes de veau } au naturel
Schnitzel, Lenden-, } panirt	Tourné dos } panés
Schweinskopf, gefüllt	Tête de porc farcie
Wurst, Cervelat-	Saucisse } de Göttingen
Wurst, Göttinger	Boudin } de Göttingen
Wurst, Lyoner	Boudin de Lyon
Wurst, Salami-	Boudin de Salami

*) Von den Beilagen servirt man gewöhnlich eine warme und eine kalte.

4

Wurst, Trüffel-	Boudin aux truffes
Wurst, Zungen-	Boudin de langue de boeuf
Wildschweinskopf, gefüllt	Tête de sanglier farcie

Sorbet und Punsch. — Ponche et sorbets.

Kaiser-Punsch	Punch à l'impériale
Römischer Punsch	Punch à la romaine
Schwedischer Punsch	Punch suédois
Sorbet von Ananas	Sorbet à l'ananas
Sorbet von Champagner	Sorbet au vin de champagne
Sorbet von Kirsch	Sorbet au Kirsch
Sorbet von Marasquino	Sorbet au marasquin
Sorbet nach Prinzeß-Art	Sorbet à la princess
Sorbet von Rum	Sorbet au rhum
Maiwein	Vin à l'aspérule
Granit von Champagner	Granit au vin de champagne
Granit von Rheinwein	Granit au vin du Rhin

Braten. — Rôts.

Auerhahn am Spieß	Grand coq de bruyère roti
Bärenkeule	Quartier d'ourson
Birkhahn	Petit coq de bruyère
Capaun	Chapon
Dachs	Blaireau
Elenkeule	Quartier d'élan
Elenrücken	Cimier d'élan
Ente	Canard
Fasan	Faisan
Fasan, getrüffelt	Faisan truffé
Gans, gefüllt mit Kartoffeln oder Kastanien	Oie, farcie aux marrons
Gemskeule	Quartier de chamois
Gemsrücken	Cimier de chamois
Hasen	Lièvre
Haselhuhn	Gelinotte
Hammelschlegel	Gigot de mouton
Hammelrücken	Selle de mouton
Hirschkeule	Quartier de cerf
Hirschrücken	Cimier de cerf

Kalbskeule	Veau roti
Kalbsbrust	Longe de veau
Kalbsnierenbraten	Roti de veau et rognon
Lammkeule	Quartier d'agneau
Lammrücken	Selle d'agneau
Lerchen	Alouettes
Poularden	Poulardes
Rebhuhn	Perdreaux
Rehkeule	Quartier de chevreuil
Rehrücken	Cimier de chevreuil
Rennthierkeule	Quartier de rennes
Rennthierrücken	Cimier de rennes
Schneehuhn	Grouses
Schnepfe	Bécasses
Taube	Pigeon
Taube, gefüllt	Pigeon, farci
Truthahn, getrüffelt	Dinde (Dindon) truffée
Truthahn, gefüllt	Dinde (Dindon) farcie
Wachteln	Cailles
Wildente	Canard sauvage
Wildschweinkeule	Quartier de sanglier
Wildschweinrücken	Dos de sanglier

Zum Braten wird fast ausnahmslos Compot und Salat gereicht.

Gemüse. — Entremets de legumes.

Artischocken ⎱ nach Barigoule .	Artichauds à la barigoule
Artischockenböden ⎰ nach Lyoner Art .	Artichauds à la lyonnaise
Artischocken nach Teufels Art . .	Artichauds à la diable
Artischocken mit Roberts Tunke . .	Artichauds sauce Robert
Bohnen, grüne, nach deutscher Art .	Haricots verts à l'allemande
Bohnen, grüne, nach englischer Art .	Haricots verts à l'anglaise
Bohnen, grüne, nach französischer Art	Haricots verts à la française
Blumenkohl mit Butter	Choux fleurs au beurre
Blumenkohl, gebacken	Choux fleurs frits
Blumenkohl, gratin	Choux fleurs au gratin
Carotten mit Sahne	Carottes à la crême
Erbsen, grüne, nach englischer Art .	Petits pois à l'anglaise
Erbsen, grüne, nach französischer Art	Petits pois à la française
Flageolets	Flageolets
Gemischtes Gemüse	Macédoine de légumes

Gurken, gedämpft	Concombres sautées
Gurken, gefüllt	Concombres farcies
Gurken mit Pfeffertunke	Concombres à la poivrade
Kohl (Roth-, Weiß-)	Choux (rouges, blanc)
Kohl, gefüllt	Choux farcis
Rosenkohl	Choux de Bruxelles
Schwarzwurzel, gebacken	Salsifis frits
Schwarzwurzel mit Sahne . . .	Salsifis à la maître d'hôtel
Spinat mit Krusten	Epinards aux croutons
Spinat mit Bratentunke	Epinards au jus
Spinat mit Sahne	Epinards à la crême
Teltower Rüben	Carottes de Teltow à la maître d'hôtel
Zuckererbsen	Petits pois
Champignons, gefüllt	Champignons farcis
Paradiesäpfel, gefüllt	Tomates farcies
Trüffel, gefüllt	Truffes farcies
Trüffel aus Perigord in Champagner (Burgunder) gekocht, in der Serviette servirt	Truffes du Périgord au vin de champagne (bourgogne) servi en serviette
Morcheln in Sahne	Morilles à la crême

Süße Speisen. — Entremets de douceur.

Apfelstrudel	Feuilleté de pommes
Auflauf mit Aprikosen	Soufflé aux abricots
Auflauf mit Citronen	Soufflé aux citrons
Auflauf mit Käse	Soufflé au fromage
Auflauf mit Kirschen	Soufflé aux cerises
Auflauf mit Vanille	Soufflé à la vanille
Baba	Baba
Bavarois von Ananas	Bavarois à l'ananas
Bavarois von Aprikosen	Bavarois aux abricots
Bavarois von Kaffee	Bavarois au café
Bavarois von Chocolade	Bavarois au chocolat
Bavarois von Erdbeeren	Bavarois aux fraises
Bavarois von Himbeeren	Bavarois aux framboises
Bavarois von Marasquino . . .	Bavarois au marasquino
Bavarois von Pfirsichen	Bavarois aux pêches
Bavarois von Pistazien	Bavarois aux pistaches
Bavarois von Vanille	Bavarois à la vanille

Beignets von Aepfel	Beignets de pommes
Beignets von Ananas	Beignets à l'ananas
Beignets von Aprikosen	Beignets aux abricots
Beignets von Pfirsichen	Beignets aux pêches
Beignets von Reis	Beignets aux riz
Beignets von Orangen	Beignets aux oranges
Bisquit s. chaude d'eau	Bisquits s. chaude d'eau
Bisquit mit Chocolade überzogen	Bisquits glacé au chocolat
Bisquit mit Erdbeeren	Bisquits aux fraises
Bisquit mit Himbeeren	Bisquits aux framboises
Bisquit mit Punsch	Bisquits au punch
Bisquit mit Vanille-Tunke	Bisquits à la vanille
Böhmische Talken	*Oesterreichische Mehlspeise*
Charlotte von Aprikosen	Charlotte aux abricots
Charlotte von Aepfel	Charlotte de pommes
Charlotte von Ananas	Charlotte à l'ananas
Charlotte von Pfirsichen	Charlotte aux pêches
Crême von Kaffee	Crême au café
Crême von Chokolade	Crême au chocolat
Crême von Citronen	Crême aux citrons
Crême von Früchten	Crême aux fruits
Crême von Mandeln	Crême aux amandes
Crême von Nüssen	Crême aux noix
Crême von Orangen	Crême à l'orange
Crême von Pistazien	Crême aux pistaches
Crême von Vanille	Crême à la vanille
Dampfnudeln mit Vanillesauce	*Bayerische Mehlspeise*
Dampfnudeln mit Zwetschgen	
Darioles von Gries	Darioles de semoule
Darioles von Reis	Darioles de riz
Darioles von Nudeln	Darioles de nouilles
Darioles von Macaroni	Darioles de macaronis
Eis von Apricosen	Glace aux abricots
Eis von Ananas	Glace à l'ananas
Eis von Kaffee	Glace au café
Eis von Chocolade	Glace au chocolat
Eis von Citronen	Glace au citron
Eis von Erdbeeren	Glace au fraises
Eis nach Fürst Pückler	Glace à la prince Pückler
Eis nach Fürst Pückler Muskau	Glace à la prince Pückler Muskau
Eis von Haselnuß	Glace aux avelines
Eis von Heidelbeeren	Glace aux myrtilles

Eis von Himbeeren	Glace aux framboises
Eis von Kastanien	Glace aux marrons
Eis von Kirschen	Glace aux cerises
Eis von Mandeln	Glace aux amandes
Eis von Marasquino	Glace aux marasquino
Eis von Melonen	Glace aux melons
Eis von Muscat	Glace aux muscat
Eis von Nüssen	Glace aux noix
Eis nach Nesselrode	Glace à la Nesselrode
Eis von Orangen	Glace à l'orange
Eis von Pfirsichen	Glace aux pêches
Eis von Pistazien	Glace aux pistaches
Eis von Pumpernickel	Glace aux pumpernickel
Eis mit verschiedenen Früchten . .	Glace tutti frutti
Eis mit Vanille	Glace à la vanille
Erdbeeren mit Schlagsahne . . .	Fraises à la crême
Faschingskrapfen (Berliner Pfannkuchen) gefüllt mit Aprikosen	Panequets à la Berlin aux abricots
Faschingskrapfen (Berliner Pfannkuchen) gef. m. Johannisbeeren	Panequets à la Berlin aux grosseill.
Faschingskrapfen (Berliner Pfannkuchen) gefüllt mit Himbeeren	Panequets à la Berlin aux framboises
Flan mit Aprikosen	Flan d'abricots
Flan mit Aepfeln	Flan de pommes
Flan mit Kirschen, mit Sahne . .	Flan de cerises à la crême
Flan mit Pflaumen, mit Sahne .	Flan de prunes à la crême
Flan mit Pfirsichen, mit Sahne . .	Flan de pêches à la crême
Gelee von Aprikosen	Gelée d'abricots
Gelee von Anisette	Gelée d'anisette
Gelee von Ananas	Gelée d'ananas
Gelee von Champagner	Gelée au vin de champagne
Gelee von Danziger Goldwasser . .	Gelée à l'eau de vie de Danzig
Gelee von Erdbeeren	Gelée de fraises
Gelee von Himbeeren	Gelée de framboises
Gelee von Kirschen	Gelée de cerises
Gelee von Kirschwasser	Gelée au kirsch
Gelee von Marasquino	Gelée au marasquin
Gelee von Madeira	Gelée au vin de madère
Gelee von Punsch	Gelée au punch
Gelee von Rheinwein	Gelée au vin du Rhin
Gelee von Wein	Gelée au vin
Kaiserschmarr'n	*(Wiener Mehlspeise)*
Kuchen: Sämmtliche Sorten . . .	Gâteau: Les differentes éspèces
Macedoine von Früchten	Macédoine de fruits

Meringues mit Eis	Meringues glacés
Meringues mit Schlagsahne . . .	Meringues à la crême
Omelette mit Confituren	Omelette aux confitures
Omelette mit Rum	Omelette au rhum
Omelette mit Zucker	Omelette au sucre
Omelette soufflé mit Aprikosen . .	Omelette soufflée aux abricots
Omelette mit Citronen	Omelette soufflée aux citrons
Omelette mit Chocolade	Omelette soufflée au chocolat
Omelette mit Erdbeeren	Omelette soufflée aux fraises
Omelette mit Himbeeren	Omelette soufflée aux framboises
Omelette mit Kastanien	Omelette soufflée aux marrons
Omelette mit Mandeln	Omelette soufflée aux amandes
Omelette mit Orangen	Omelette soufflée à l'orange
Omelette mit Pfirsichen	Omelette soufflée aux pêches
Omelette mit Vanille	Omelette soufflée à la vanille
Pfannkuchen mit Aprikosen . . .	Pannequets aux abricots
Pfannkuchen, Berl. (s. Faschingskrapfen)	Pannequets à la Berlin
Pfannkuchen mit Pfirsichen . . .	Pannequets aux pêches
Pfannkuchen mit Preißelbeeren . .	Pannequets à l'airelles rouges
Pfannkuchen mit Vanille	Pannequets à la vanille
Apfel-Pudding	Poudding aux pommes
Aprikosen-Pudding	Poudding aux abricots
Ananas-Pudding	Poudding à l'ananas
Kabinet-Pudding	Poudding de cabinet
Karamel-Pudding	Poudding au caramel
Chocoladen-Pudding	Poudding au chocolat
Citronen-Pudding	Poudding au citron
Diplomaten-Pudding	Poudding diplomate
Frucht-Pudding	Poudding aux fruits
Gries-Pudding	Poudding à la semoule
Kastanien-Pudding	Poudding aux marrons
Kaiser-Pudding	Poudding à l'impériale
Kirschen-Pudding	Poudding aux cerises
Mandel-Pudding	Poudding aux amandes
Marasquino-Pudding	Poudding au marasquino
Nudel-Pudding	Poudding aux nouilles
Pflaumen-Pudding	Poudding aux prunes
Plum-Pudding	Plum-Poudding
Reis-Pudding	Poudding au riz
Reis-Pudding mit Orangen . . .	Poudding au riz à l'orange
Sago-Pudding	Poudding au sagou (tabioca)
Semmel-Pudding	Poudding au pain

Schwarzbrod-Pudding	Poudding au pain noir
Schwarzbrod-Pudding mit Rum . .	Poudding au pain au rhum
Wiener-Pudding	Poudding viennoise
Reis mit Aepfeln	Riz aux pommes
Reis mit Aprikosen	Riz aux abricots
Reis mit Ananas	Riz à l'ananas
Reis mit Birnen	Riz aux poires
Reis nach Condé	Riz à la Condé
Malteser-Reis	Riz à la Malte
Reis mit Pflaumen	Riz aux prunes
Reis mit Pfirsichen	Riz aux pêches
Rohrnudeln mit Zwetschgen . . .	*Bayer. Mehlspeise*
Savarin mit Früchten	Savarin aux fruits
Savarin mit Rum	Savarin au rhum
Schlotfeger (Wiener Krapfen) . .	Ramoneurs
Törtchen (sämmtliche Sorten) . .	Tartelettes, les differentes éspèces
Brod-Torte	Tarte de pain
Chocoladen-Torte	Tarte au chocolade
Crême-Torte	Tarte à la crême
Giraffen-Torte	Tarte à la giraffe
Linzer-Torte	Tarte à la Linz
Nuß-Torte	Tarte aux noix
Schaum-Torte	Tarte à la mousse
Wiener-Torte	Tarte viennoise.

Nachtisch. — Dessert.

Zum Nachtisch eignen sich sämmtliche kleineren Erzeugnisse der Feinbäckerei und Konditorei, sowie jede Sorte Obst- und Beerenfrüchte.

Ananas, glacirt oder kandirt . .	Ananas glacée
Bananen	Bananes
Melonenstücke, glacirt oder kandirt .	Tranches des melones, glacés
Orangen, glacirt oder kandirt . .	Oranges glacées
Pistazien	Pistaches
Attrappen	Surprises
Bonbons	Bonbons
Drops	Bonbons-drops
Knallbonbons	Bonbons-pétards
Pralinées	Pralines

Käse.	Fromage.
Brie	de Brie
Camembert	de Camembert
Chester	de Chester
Chevalier	Chevalier
Edamer Kugel	d'Edam
Emmenthaler	d'Emmenthal (cruyère)
Gorgonzola	de Gorgonzola
Mont d'or	Mont d'or
Roquefort	de Roquefort
Stilton	de Stilton
Strachino di Milano	de Milan
Jura	de Jura
Gloucester	de Gloucester
Brinsili	de Brinsili
Schwed. Rennthier	Suedois de rennes.



Speisen und Getränke

zur Ausstattung von Buffets.

Getränke werden alle in Glas, — Kaffee, Thee ꝛc. in Tassen vom Buffet ausgegeben. Siehe auch Artikel „Das Buffet“.

Aal in Gelée
Austern
Caviar
Canapées
Coteletten von Fasan
Coteletten v. Hammel glacirt, m. Gelée
Coteletten von Kalb glacirt, mit Gelée
Coteletten von Lamm glacirt, m. Gelée
Coteletten von Reh glacirt, mit Gelée
Coteletten v. Schwein glacirt, m. Gelée
Forelle in Gelée
Galantine } von Gansleber
Pasteten } von Geflügel
Pasteten von Hummer
Pasteten von Krebsen
Pasteten von Wild
Hummer }
Krebse }
Langouste } en belle vue

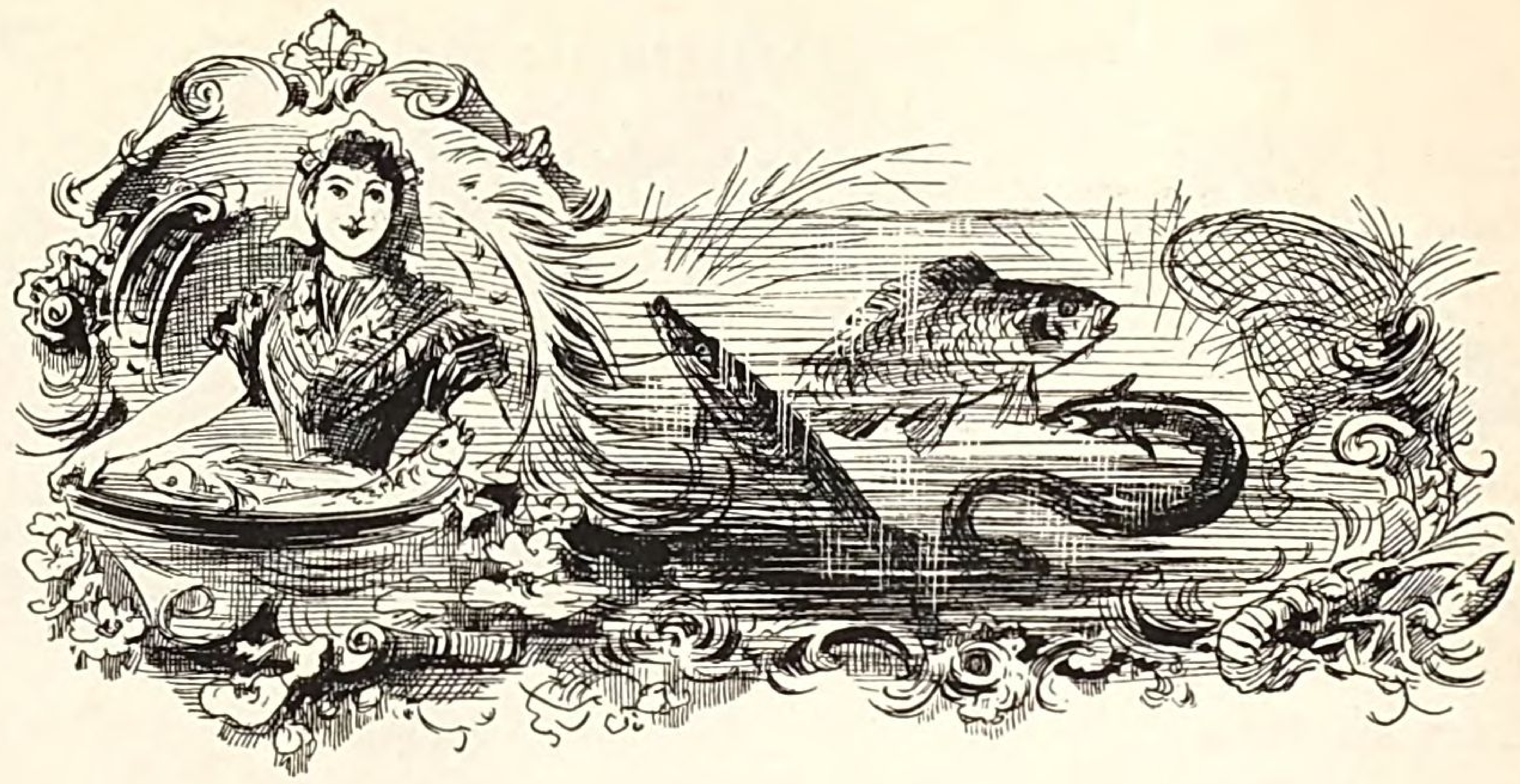
Fasan }
Filet }
Hammel }
Hasen }
Kalb }
Poularden }
Rebhuhn }
Reh }
Schnepfen }
Schwein }
Truthahn } gebraten. (Als Garnitur hauptsächlich Gelées verwenden.)
Käse, verschiedene, mit Butter
Mayonaise von Forellen
Mayonaise von Geflügel
Mayonaise von Hummer
Mayonaise von Hecht
Mayonaise von Salm
Salat, Fisch-
Salat, Häring-

Salat, italienischer
Salat, Kartoffel-
Salat-, Macedoine
Salat, russischer
Salm in Gelée
Lachs, geräuchert
Schinken, roh, mit Gelée
Schinken, gekocht, mit Gelée
Roastbeef mit Gelée
Wurst mit Gelée
Zunge mit Gelée
Sandwichs
Sardinen in Oel
Sardellen mit Capern
Russische Brödchen
Schweinskopf gefüllt mit Gelée
Wildschweinskopf gefüllt mit Gelée
Thunfisch
Torte
Kuchen

Champagner
Rothwein
Span. Weine
Ungar-Weine
Weißwein
Liqueure
Schnäpse
Bier (in kleinen Gläsern)
Bavarois
Bouillon in Tassen
Kaffee
Chocolade
Crême
Eis (in kl. Formen)
Süße Gelées
Limonaden
Mandelmilch
Zuckerwasser
Dessert
Früchte

Sollen von einem Buffet ausnahmsweise warme Speisen gegeben werden, so wähle man hauptsächlich große Fleisch- oder Geflügelstücke (Roastbeef, Hammelkeulen, Truthahn, Rehrücken, Schinken 2c.). Um das Warmbleiben zu ermöglichen, ist es nöthig, diese Gerichte viel mit sogenannten Cloches bedeckt zu halten, resp. diese nur bei Bedarf abzunehmen. Von Vortheil ist es auch, sich zu diesem Zwecke mit Platten zu versehen, welche doppelten Boden haben, dessen Hohlraum mit kochendem Wasser gefüllt wird, oder aber die Platten auf Rechauds zu belassen. Ragouts, Salmis u. dgl. stellt man auch in Ragoutschüsseln mit Deckeln auf geheizten Rechauds am Buffet auf.

Bei Bällen läßt man durch Diener nach jedem zweiten oder dritten Tanz Eis, Limonade, Zuckerwasser, Sorbet, kleine Kuchen, Bisquits 2c. von silbernen oder mit einer Serviette gedeckten Holz-Plateau herumreichen.



Fischerei-Kalender

Es kommen nachstehend nur Fluß- und Binnenfische in Betracht. Die Fische aus den Meeren sind fast während des ganzen Jahres zu erwerben und auch gut.

Januar. Karpfen, Hechte, Huchen sind in diesem Monat besonders gut. Auch Aale sind in der Küche zu verwenden.

Februar. Huchen sind in diesem Monat am besten, auch Barben und Waller kommen in Betracht.

März. Rheinsalm beginnt vorzüglich zu werden. Gut sind ferner Schleie und Waller. Hechte fangen an zu laichen.

April. Karpfen fangen an zu laichen. Für die Küche ist außer Rheinsalm besonders Waller zu empfehlen.

Mai. Die Krebse werden sehr gut; auch Karpfen, See-Forellen und Rheinsalm sind gut.

Juni. Die Forellen und Karpfen sind in diesem Monat am feinsten.

Juli. Sehr gut sind: Forellen, Karpfen, Rheinsalm, Schleie, Krebse.

August. Die Hechte werden jetzt vorzüglich; Krebse werden minderwerthiger.

September. Die meisten Flußfische sind jetzt gut. Aale laichen. Krebse nicht mehr zu empfehlen. Rheinsalm beginnt zu laichen.

October. Hechte, Karpfen und Schill sind jetzt am besten. Rheinsalm und Forelle laichen.

November. Dieselben Fische wie im October sind zu empfehlen.

Dezember. Huchen, Hechte, Waller und Karpfen sind sehr schmackhaft.

Schon- und Laichzeit-Tabelle für Fische und Krebse.*)

○ bedeutet Laich- resp. Schonzeit. + bedeutet, daß die Fische in diesem Monat besonders gut sind. ½ bedeutet die letzte Hälfte des Monats der Laichzeit.

Name und gesetzliches Minimalmaß (von Kopfspitze bis Schwanzende)	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	October	November	December	Bemerkungen
Aale 35 cm	—	—	—	—	—	—	○	○	○	—	—	—	Laichen im Meer. Schonzeit existirt für Aale nicht.
Barben 30 cm	+	+	+	—	○	○	—	—	+	+	+	+	
Forellen 25 cm	—	—	—	—	—	+	+	—	—	○	○	○	
Hechte	+	—	—	○	○	—	—	+	+	+	+	+	
Huchen 54 cm	+	½	—	○	—	—	—	—	—	+	+	+	
Karpfen	+	—	—	—	○	○	—	—	—	+	+	+	
Krebse	—	—	—	—	+	+	+	+	—	—	—	—	
Rheinsalm 50 cm	—	+	+	+	+	+	+	+	+	½	○	○	
Saibling 25 cm	—	+	+	+	+	+	+	+	+	—	○	○	
Schill (Zander) 40 cm	+	+	—	○	○	—	—	—	+	+	+	+	Zander wird häufig für Schill gegeben.
Schleie 22 cm	+	+	+	—	○	○	—	—	+	+	+	+	
Seeforelle	+	+	+	+	+	+	+	+	+	○	○	○	
Waller (Wels)	+	+	+	+	○	○	—	—	+	+	+	+	

*) Die Laichzeit differirt in einzelnen Gewässern etwas, ebenso differiren die staatlichen Vorschriften über die zum Verkauf zulässige Größe der Fische einigermaßen.



Jagd-Kalender.

Januar. Die Treibjagden werden fortgesetzt. Offen ist die Jagd für Schwarzwild, Rehböcke, Hasen, Auer- und Fasanenhähne, Enten, Schnepfen, Wachteln, Krammetsvögel. Auch Alt- und Schmalthiere werden noch geschossen. Das meiste Wild ist, wenn es nicht zu viel Schnee gab und die Thiere ausgehungert sind, noch gut. Besonders Schwarzwild und Fasanen zu empfehlen.

Februar. Das Schießen auf Hoch- und Schwarzwild sowie auf Hasen wird eingestellt, theilweise auch die übrige niedere Jagd. Gut sind in diesem Monat: Enten, Fasanen, Auer- und Birkhähne.

März. Die Rebhühner paaren sich. Die Auer- und Birkhähne beginnen zu falzen. Die Hasen setzen bereits Junge. Für die Küche kommen Schnepfen (Oculi), Enten und Fasanen in Betracht.

April. Auerhähne und Fasane werden noch geschossen, auch der Schnepfenstrich dauert fort. Sonst ist fast die ganze Jagd eingestellt. Kibitzeier sind in diesem Monat besonders zu empfehlen.

Mai. Auer- und Birkhühner brüten. Die Jagd ist unter strenger Hege eingestellt, nur die Jagd auf Rehböcke beginnt.

Juni. Jagd auf Rehböcke. Hirsche fangen an gut zu werden. Nur Rehböcke für die Küche.

Juli. Hauptsächlich Jagd auf Rehböcke. Enten werden geschossen, ebenso beginnt die Schußzeit für Roth- und Damwild.

August. Hirsche werden fett. Enten und Becassinen werden geschossen, auch wird die Gemsjagd eröffnet. Gut sind Rehböcke, Enten, Schnepfen.

September. Hasen- und Rebhühnerjagd. Der Dachs wird jetzt fett. Für die Küche Hasen, Rehböcke, Rebhühner, Enten zu empfehlen.

October. Jagd auf fast alles Wild. Die Treibjagden und damit die goldenen Zeiten für die Küche beginnen. Alles Wildpret beginnt in diesem Monat besonders schmackhaft zu werden.

November. Haupt-Jagdmonat. Die große Jagd wird fortgesetzt.

December. Die Jagd auf Rebhühner wird eingestellt, sonst wird noch sämmtliches Wild gejagt und ist auch alles für die Küche empfehlenswerth.

Jagd- und Schonzeit-Tabelle für Wild.

○ bedeutet Jagdzeit. + bedeutet Schonzeit.

Name	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	October	November	December
Elchwild	+	+	+	+	+	+	+	+	○	○	○	+
Roth- und männl. Damwild	○	○	+	+	+	+	○	○	○	○	○	○
Weibliches Roth- u. Damwild, Wildkälber	○	+	+	+	+	+	+	+	+	+ | ○	○	○
Hasen	○	+	+	+	+	+	+	+	○	○	○	○
Rehböcke	○	○	+	+	○	○	○	○	○	○	○	
Weibliches Rehwild	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ | ○	○	○ +
Rehkälber	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Auer-, Birk- u. Fasanen-Hähne	○	○	○	○	○	+	+	+	○	○	○	○
Enten	○	○	○	+	+	+	○	○	○	○	○	○
Trappen, Schnepfen	○	○	○	○	+	+	○	○	○	○	○	○
Rebhühner (Feldhühner)	+	+	+	+	+	+	+	+	○	○	○	+
Auer-, Birk- und Fasanen-Hennen, Wachteln	○	+	+	+	+	+	+	+	○	○	○	○

NB. In den einzelnen deutschen Staaten sind die Vorschriften in Bezug auf Jagd- und Schonzeit etwas verschieden.

Nährwerth der Speisen.

Die Nährstoffe bestehen aus Eiweißkörpern, Fetten, Kohlehydraten, Wasser und Salz. Neben diesen kommen auch noch die Genußmittel in Betracht, da die aus reinen Nährstoffen bestehende Kost nahezu ungenießbar erscheint. Erst durch ätherische Oele, Säuren ꝛc., welche wir in Form von Gewürzen den Speisen zusetzen, erhält die Kost ihre volle Ausnutzbarkeit.

Die in den Körper eingeführten Nahrungsmittel unterliegen der Einwirkung der Verdauungssäfte und werden dadurch mehr oder minder verdaut.

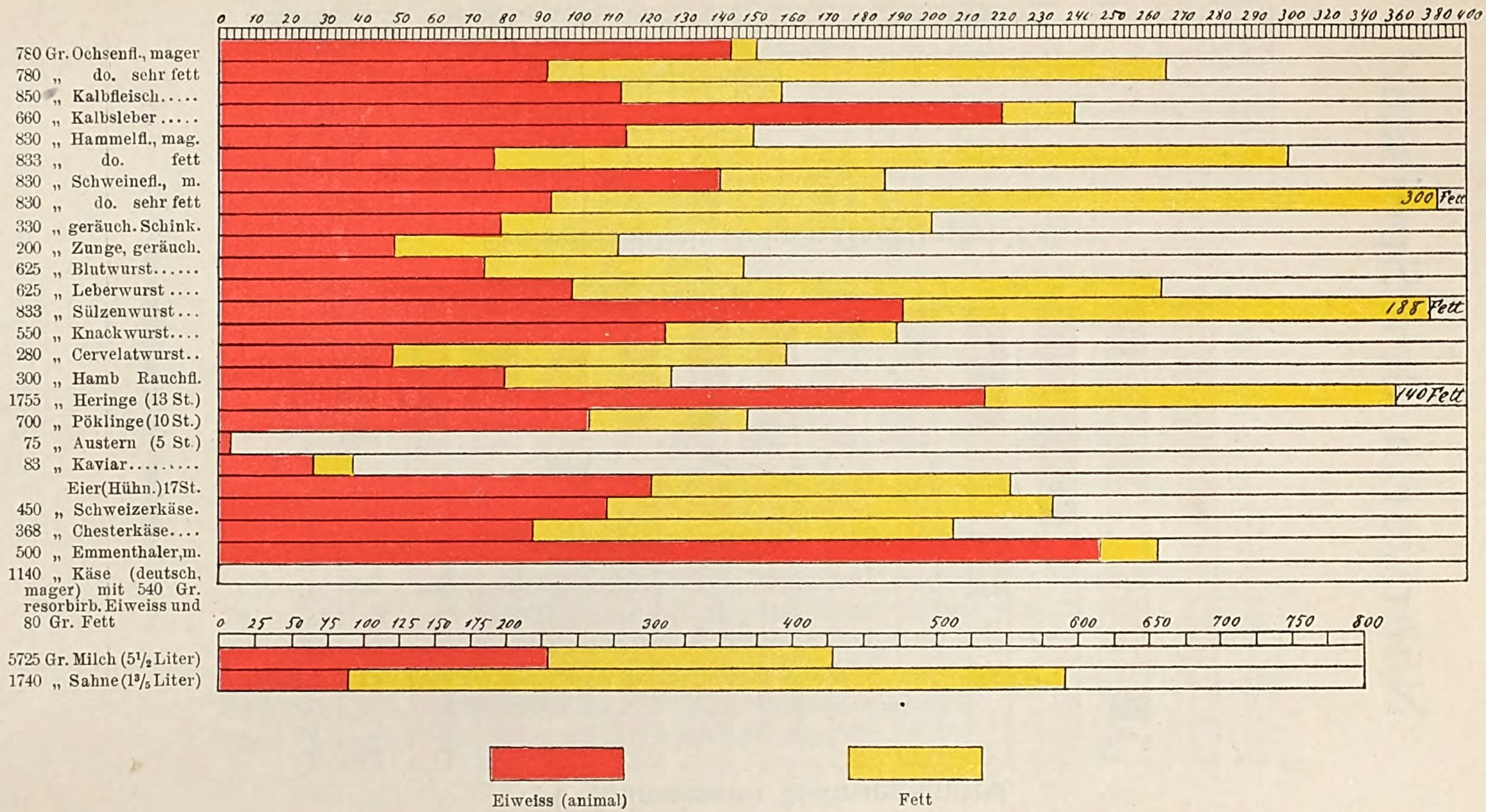
Reines Fleisch wird fast gänzlich verdaut, Brod weniger, Gemüse noch weniger. Schalen der Hülsenfrüchte u. dgl. sind ganz unverdaulich. Hauptsache, um den Speisen den Nährwerth zu erhalten, ist übrigens die richtige Zubereitung. Durch zu starkes Kochen, viel Wasser, durch unrichtiges Braten wird manches verdorben. Thierische Nahrungsmittel werden durch Kochen wasserärmer, vegetabilische wasserreicher.

Der normale Organismus verdaut übrigens rohes Fleisch so gut wie gekochtes.

Die Pflanze bildet aus unorganischen Substanzen organische. Das Thier besitzt das Vermögen, aus unorganischem Material organische Substanzen zu bilden, nicht, es ist also direkt auf die Ernährung durch Pflanzensubstanz angewiesen, denn der Fleischfresser verzehrt nur die in thierische umgewandelte vegetabilische Substanz.

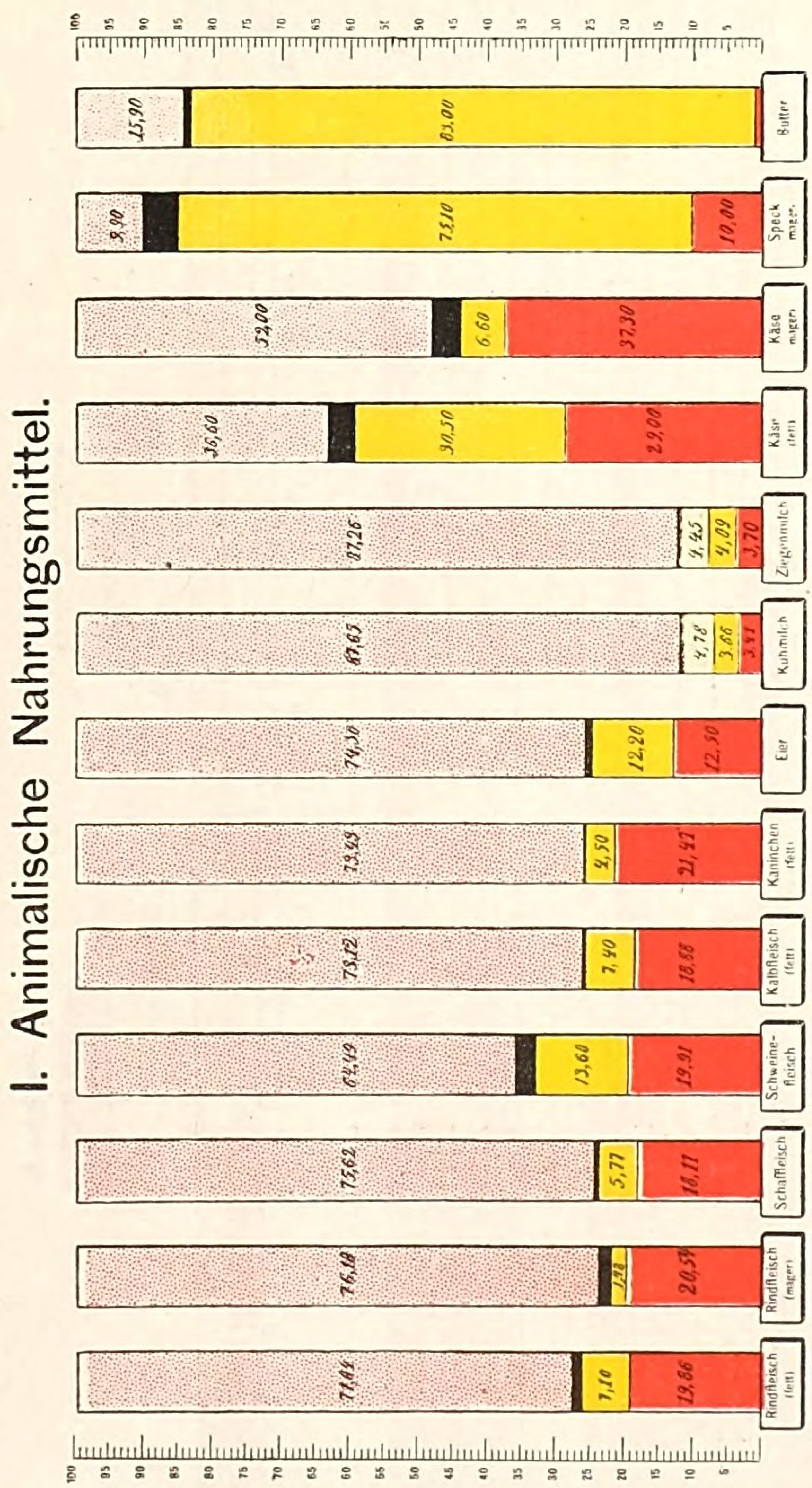
Der Verdauungsapparat bei Pflanzenfressern beträgt 15—20 Prozent ihres Körpergewichtes, beim Fleischfresser 5—6 und beim Menschen 7—8 Prozent. Der Mensch ist auf thierische und Pflanzennahrung angewiesen.

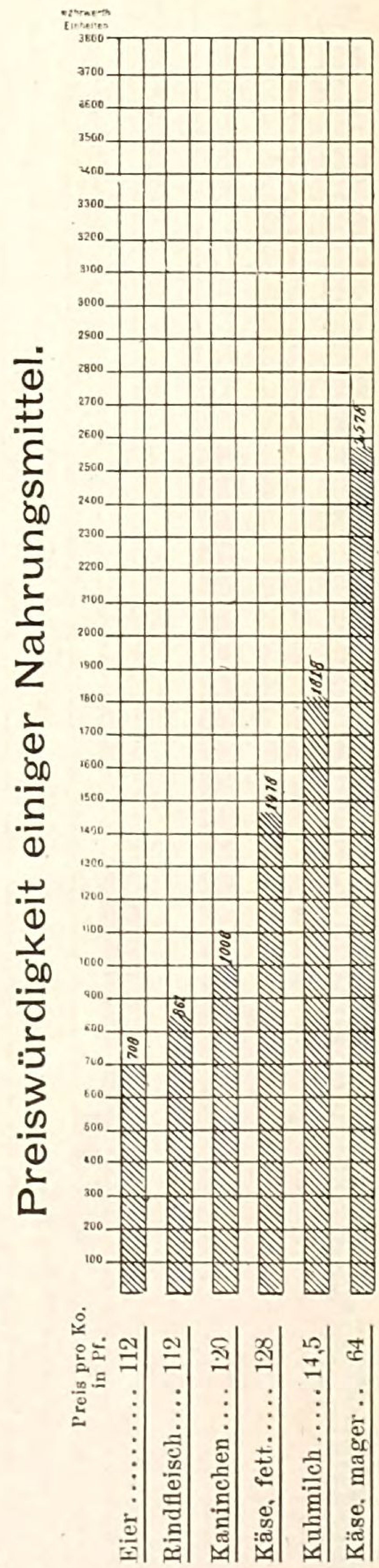
Animalische Nahrungsmittel. Für eine Reichsmark erhält man:



Durchschnittsdetailpreise zu Grunde gelegt. Die angegebenen Quantitäten sind ebenfalls Durchschnittsgrössen.

Nährwerth der Speisen.

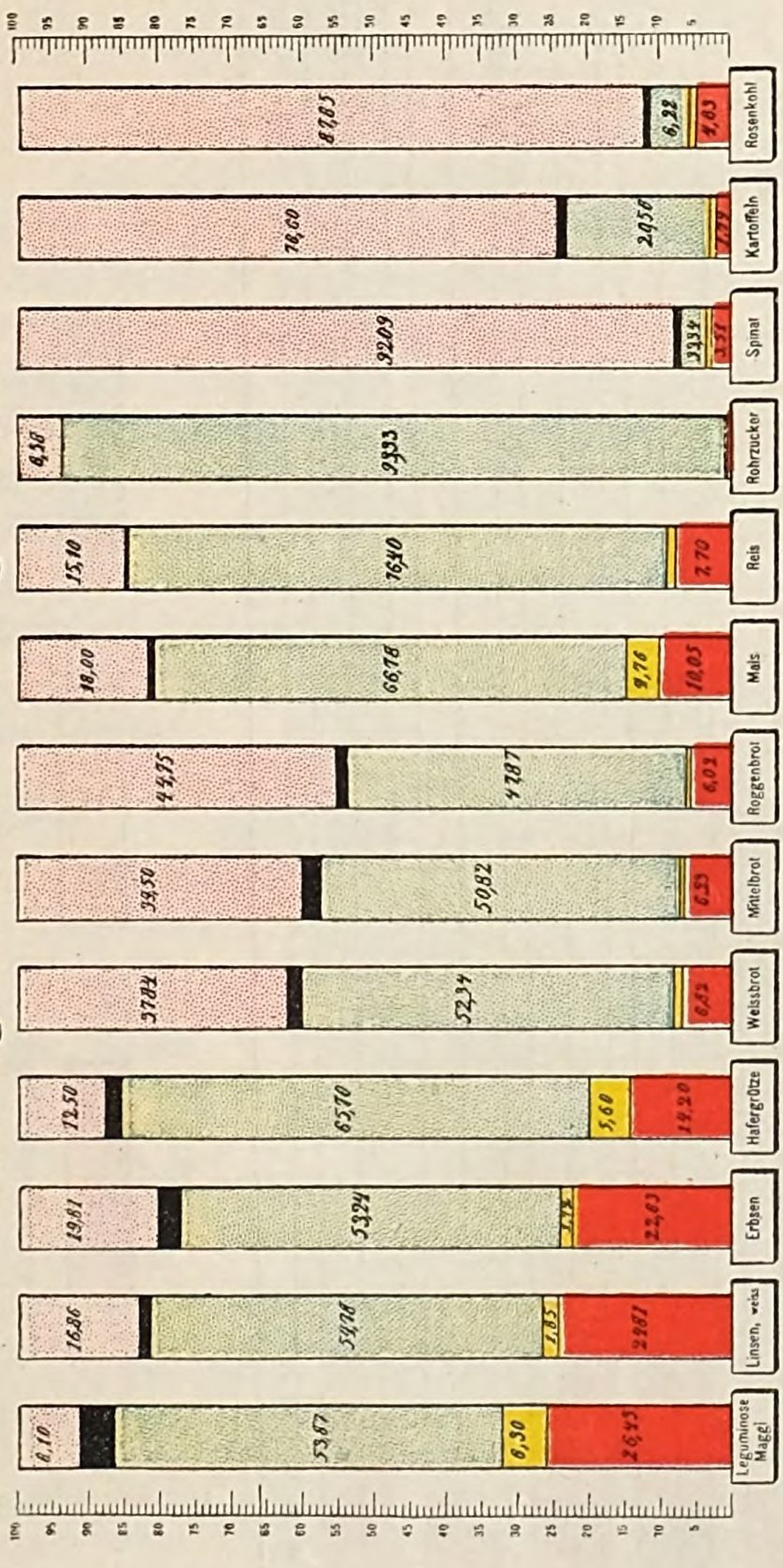




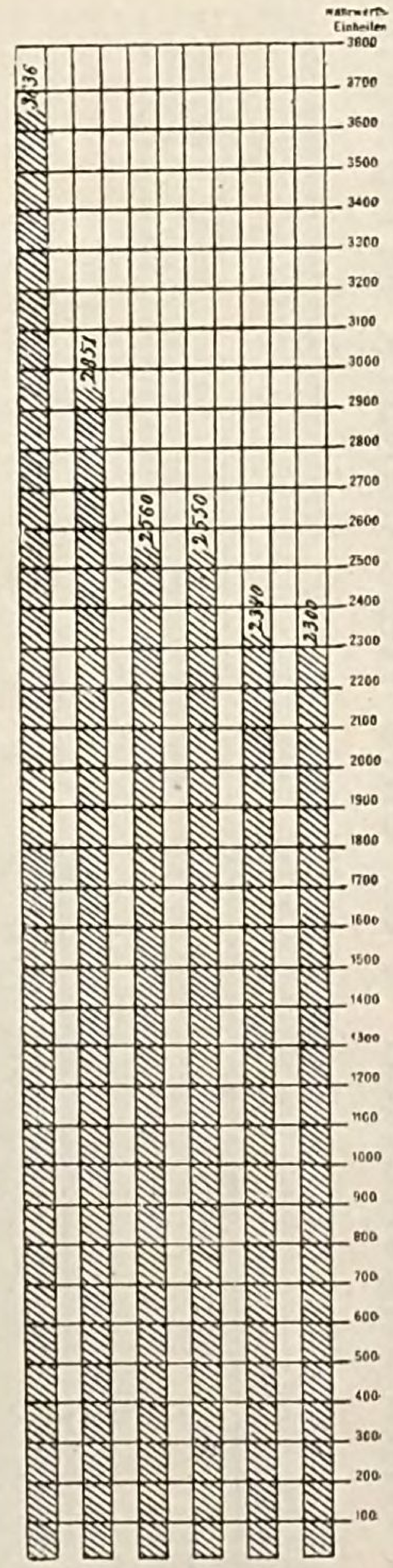
Farbenbezeichnung nebenstehend.

Nährwerth der Speisen.

II. Vegetabilische Nahrungsmittel.



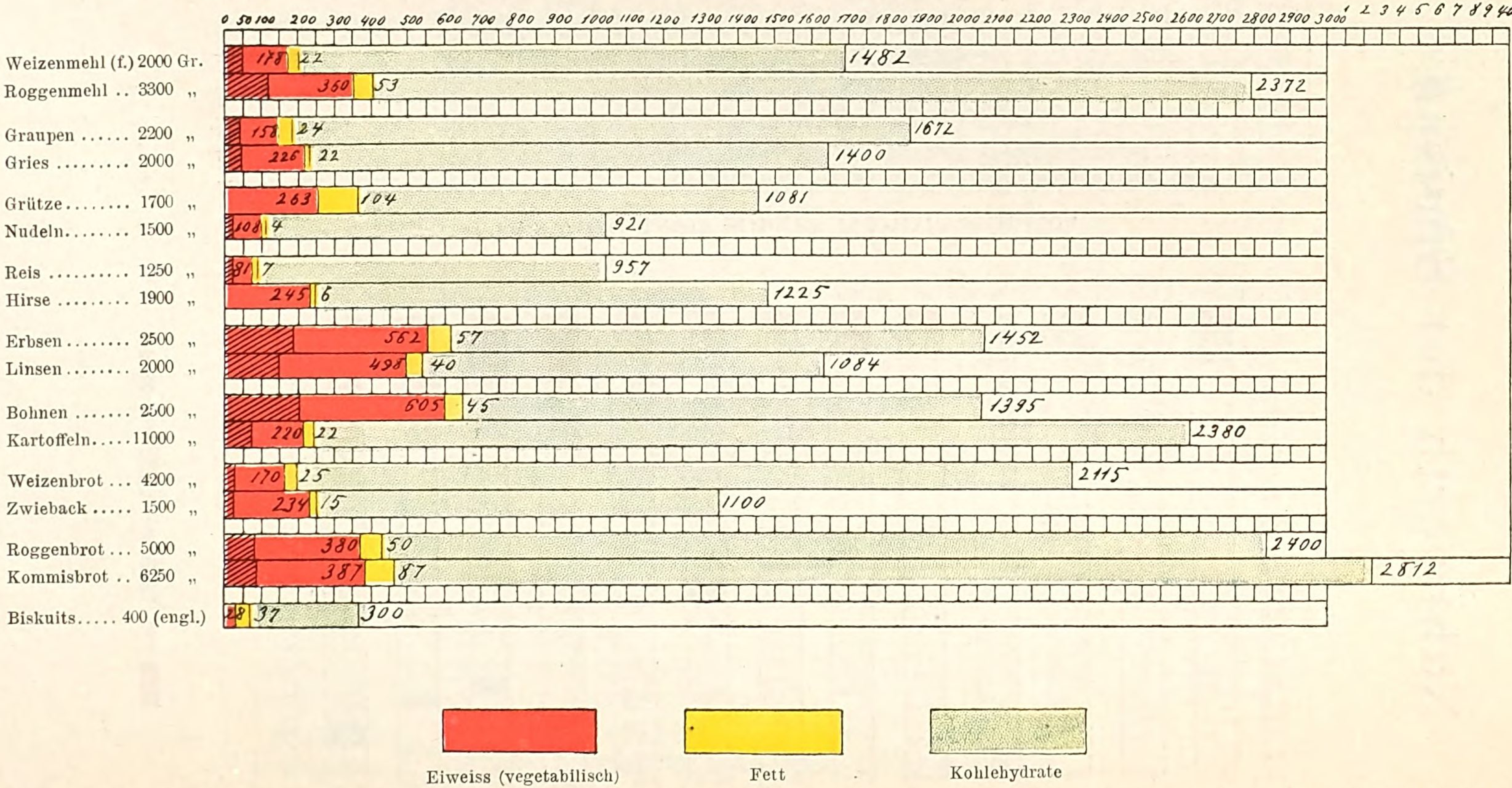
Preiswürdigkeit einiger Nahrungsmittel.



Preis p. Kilo in Pf.	
Mais	25
Kartoffeln	8
Legumin. Maggi	64
Hafergrütze	48
Mittelbrot	28
Linsen	64

Eiweiss · Kohlehydrate · Fette · Nährsalze · Wasser, Holzfaser etc.

Vegetabilische Nahrungsmittel. Für eine Reichsmark erhält man:



Die bei einzelnen Nahrungsmitteln schraffirten Felder bezeichnen die nicht resorbirbaren Quantitäten der in den betreffenden Nahrungsmitteln enthaltenen Gesammt-Eiweissmenge. Bezüglich der übrigen Nahrungsmittel sind Untersuchungen über die Verdaulichkeit ihres Eiweisses, soweit mir bekannt, noch nicht veröffentlicht worden.

Nach den Versuchen des Professor C. v. Voit in München braucht ein thätiger Mann mittlerer Größe zur Erhaltung seines Körpers täglich:

2818	Gramm	Wasser[1])
118	„	Eiweiß[2])
56	„	Fett
500	„	Kohlehydrate
32	„	Salze[3])
744	„	Sauerstoff in der Athemluft.

Eine weit verbreitete Ansicht in Volkskreisen ist die, daß das Fischfleisch weniger nahrhaft wie das Fleisch von Schlachtthieren sei. Die römisch-katholische Kirche gestattete aus dem nämlichen Grunde, das vermeintlich weniger nahrhafte Fischfleisch auch an Fasttagen zu genießen. (Von den geistlichen Herren wurde übrigens auch der Biber als Fisch gerechnet und sein Schwanz als besonderer Leckerbissen an den kirchlichen Fasttagen genossen). Die Erforschung der Wahrheit in der Natur räumte wie mit so viel Althergebrachtem mit dieser irrigen Ansicht auf, nichtsdestoweniger hielten die Finsterlinge an ihrem Glauben fest und blieb der Laie bei seiner überkommenen Anschauung.

Die Analyse einiger Fisch- und Fleischsorten möge zur Erläuterung hier folgen.[4])

Name des Fisches	Wasser	Eiweiß	Fett
Frische Fische:		in Prozenten	
Salm (Lachs)	76,5	16,0	6,5
Flußaal	57,5	13,0	28,5
Hecht	80,0	18,5	0,5
Schellfisch	81,0	17,0	0,4
Dorsch	83,0	15,4	0,3
Flunder	84,0	14,0	0,7
Barsch	79,2	18,7	0,8
Forelle	77,5	19,2	2,1
Makrele	73,1	18,5	7,0
Stör	78,6	18,1	1,9
Hering, frisch	68,5	18,9	10,9

[1]) Ein mittlerer Mensch von 77 kg Körpergewicht besteht nach Volkmanns Untersuchungen zu 66 Prozent aus Wasser.

[2]) Das vegetabilische Eiweiß hat übrigens lange nicht den Werth einer gleichen Menge animalischen, wie es in der Form von Fleisch, Milch, Käse genossen wird. Die Gründe hierfür liegen zum Theil in der Einschließung des Pflanzeneiweißes in Cellulose.

[3]) Die nothwendigen Nährsalze sind in den Nahrungsmitteln der Menschen durchweg im Ueberschuß vorhanden, Eisen, Kali und Phosphorsäure im Fleisch; Kalk, Magnesia, Phosphorsäure in den Leguminosen und Getreidefrüchten, ebenso fehlt es nicht an den Verbindungen der Salzsäure, als deren wichtigste Quelle das Kochsalz anzusehen ist.

[4]) Siehe auch die beiden Nährwerth-Tafeln.

Beim Räuchern der Fische tritt eine ganz erhebliche Verminderung des Wassergehaltes ein, z. B.:

	Wasser	Eiweiß in Prozenten	Fett
Hering	34,3	36,7	15,7
Schellfisch	49,1	20,7	15,0
Lachs	51,3	24,2	12,3
Fleischsorten:			
Fettes Rindfleisch	55,5	17,0	26,5
Mageres Rindfleisch	76,5	21,0	1,5
Mageres Kalbfleisch	78,0	20,0	1,0
Halbfettes Hammelfleisch . . .	76,0	17,0	6,0
Fettes Schweinefleisch . . .	47,0	14,5	37,5
Mageres Schweinefleisch . . .	72,0	20,0	7,0
Fette Gans	38,0	16,0	45,5
Hühnerfleisch	75,0	20,0	4,0
Wildpret	75,5	22,5	1,0
Rauchfleisch vom Ochsen . . .	47,0	27,0	15,5
Geräucherter Schinken . . .	29,5	24,5	36,5

Will man Vergleiche anstellen, so kann man Aal dem Schweinefleisch, Lachs dem Hammelfleisch und Hecht dem Wildpret gegenüberstellen. Geräucherte Heringe sind den Analysen nach werthvoller als geräuchertes Ochsenfleisch.

Die Aufenthaltsdauer von Speisen im Magen. Nach Versuchen, die Herr Croce an sich anstellte, ist der Mageninhalt schon nach einer Stunde ziemlich flüssig und wird dies bei längerer Zeit immer mehr. Das Verschwinden des Mageninhalts ging nur allmählich vor sich. Kleine Mengen alkoholischer Flüssigkeiten bis zu 50 ccm unterstützten die Verdauung, während größere Mengen (1 Liter Wein oder Bier) sie verzögerten. Durch Senf wird die Verdauung sehr deutlich, durch Pfeffer nur in geringem Maße, durch Rhabarbertinktur gar nicht befördert, während durch Zufuhr von 1$^1/_2$ Liter Wasser dieselbe nicht unerheblich verzögert wird. Die Aufenthaltsdauer, während welcher die Speisen im Magen verbleiben, betrug nach den Untersuchungen von den Herren Corce und Rosenheim für Aepfel 1 Std. 55 Min., für gekochte Kirschen 2, für rohe 2 Std. 15 Min., für gekochte Kartoffeln 2 Std. 5 Min., für Kartoffelbrei 2 Std. 30 Min., für gekochten Blumenkohl 2 Std. 30 Min., für Schwarzbrod 2 Std. 30 Min., für Rettig 2 Std. 40 Min., für Bisquits 2 Std. 50 Min., für Kohlrüben 3 Std., für Spinat 3 Std. 20 Min., für Schnittbohnen 3 Std. 55 Min., für Kuchen und Erbsen 4 Std., für Reis 1 Std., für rohe Eier 1 Std. 30 Min., für gekochtes Hirschfleisch 1 Std. 45 Min., für rohe Milch 2 Std., für Bohnen 2 Std. 30 Min., für Austern 3 Std., für Fisch 3 Std., ebensolange für weiche Eier, für Schweine-, Rinderbraten und Schwarzbrod 4 Std. und für Kohl und harte Eier sogar 5 Stunden.



Einige Winke

für den Einkauf von Nahrungsmitteln.

Austern. Diese sind die besten leichten Truppen, die vorausgeschickt werden können, um ein Tafelgefecht zu eröffnen; nur müssen dieselben ganz frisch und beim Einkauf fest geschlossen sein. Beim Oeffnen soll sich noch Seewasser in denselben befinden. (Vor dem Serviren kann man an solche, welche dieses nicht haben, etwas schwach gesalzenes Wasser geben.) Die feinsten Austern sind die kleineren fetten Sorten, innen weiß mit einem leicht grün-bräunlichen Mantel. Austern, bei welchen die Schaalen wenn auch ganz unbedeutend geöffnet sind, oder bei welchen die Schaalen mit schleimiger Feuchtigkeit überzogen, kaufe man nicht. Amerikanische Austern sind billiger und größer, aber nicht so fein wie andere.

Butter soll nicht seifenartig, trocken oder streifig sein. Die Farbe einer guten Butter ist gelblich weiß. Der Geschmack muß angenehm und süßlich sein, auch darf sich nicht zu viel Wasser aus derselben ausdrücken lassen. Beim Einkauf schneide man ein Stück auseinander, überhaupt beobachte man große Vorsicht, da Butter ungemein viel gefälscht wird.

Capern. Die kleineren (Nonparailles) sind die feinsten. Dieselben müssen geschlossen sein, einen angenehm säuerlichen Geschmack und dunkle, olivengrüne Farbe haben. Fälschungen kommen gerade hierbei vor.

Caviar. Guter russischer (Astrachan bester) Caviar ist grobkörnig, von silbergrauer Farbe und hat einen fischartigen, milden Geschmack. Salzig oder thranig darf derselbe nicht schmecken. Der Elb-Weser-Caviar &c. ist ungleich

billiger, aber auch so viel minderwerthiger. Auf eine bessere Tafel bringt man letztere Sorten nie. Fälschungen kommen durch andere Fischeier, Sago 2c. vor.

Champignons. Die im Freien gewachsenen sind besser als die künstlich gezüchteten. Die inneren Blättchen sind erst weiß, dann zart rosa, später braun und schließlich fast schwarz. Letzte beide Sorten kaufe man nicht mehr. Die feinsten Champignons kommen aus Oronge in Frankreich.

Eier. Frische Eier sind, wenn man dieselben gegen das Licht hält, durchscheinend, während faule Eier dunkle und wolkige Stellen zeigen. In Wasser mit einer 5 proz. Salzlösung sinken frische Eier unter, während faule oben schwimmen. (Auch bei Kibitzeiern ist dies Verfahren anwendbar.)

Enten sollen 6 Monate bis 1 Jahr alt sein. Junge Enten haben hellen, rothgelben Schnabel und hellgelbe Füße. Der Kopf ist klein, die Federn sind leicht zu rupfen und die Schwimmhaut ist leicht zerreißbar, auch der Flügelknochen leicht zu brechen. Alte haben rothen Schnabel und Füße.

Fasanen. Die Hauptmerkmale von jungen Fasanen sind gelbe Füße und heller, auch weicherer Schnabel. Alte Thiere sind, abgesehen von den dunklen Füßen 2c., auch größer. Alte verwende man nicht zum Braten, sondern zu Ragout, Salmis 2c., da sie zäh sind. Die böhmischen Fasanen sind die besten, auch sind freilebende den Parkfasanen vorzuziehen. Erstere haben einen besseren Wildgeschmack. Am besten sind Fasanen, wenn man sie 6—8 Tage in den Federn an einem kühlen Ort hängen läßt. Sie haben dann ein klein wenig haut-goût. Auch soll man die Fasanen nie auswaschen, sondern nur mit einem Tuch austrocknen.

Fische, die lebend zu haben sind, soll man nicht todt kaufen. Bei frischen todten Fischen sind die Augen glanzhell, auch sollen die Kiemen von der Innenseite lebhaft roth sein. (Fälschungen geschehen oft durch Färben der Kiemen.) Beim Anschneiden soll Blut nachfließen. Fische mit schleimigem Fleisch sind schlecht, ferner achte man darauf, solche von mittlerer Größe zu acquiriren. Alte Fische haben grobes, trockenes Fleisch. Auch sind alle Fische, selbst die kleinsten Sorten, auszunehmen, da sie fast alle Eingeweidewürmer haben. Beim Kochen von Fischen, welche etwas anrüchig sind, werfe man ein kleines Quantum glühender Holzkohle oder einige Körnchen übermangansaures Kali kurz vor dem Garwerden in den Sud; dieses läßt den Geruch verschwinden. Von Karpfen sind die Spiegelkarpfen die besten. Auch sind die Flußkarpfen, besonders Rhein- und Donaukarpfen, besser als die Teichkarpfen. Letztere gebe man erst einige Tage lebend in frisches Wasser. Von Salmen ist der Rheinsalm der feinste, dann der Wesersalm. Meersalm ist zwar fett, aber nicht gut.

Gänse. Man kaufe keine, die älter als ein Jahr sind. Die Merkmale, die für Enten angegeben sind, gelten auch für die Gänse, außerdem kann man noch die spitzen Krallen bei jungen Thieren beachten. Bei fetten Gänsen bleibt eine mit dem Finger in den Körper eingedrückte Grube lange bestehen.

Gemüse (siehe auch Spargel). Man kaufe natürlich nur möglichst frische, nicht welke, die ihre natürliche, saftige Farbe haben. Besonders bei grünen Salaten ist darauf zu achten. Gemüse in Büchsen*) sollten in jedem besseren Haushalt während des Winters vorräthig gehalten werden. Diese sind ein erwünschter Nothbehelf bei unerwarteten Besuchen zu Tisch.

Hammelfleisch soll möglichst weißes Fett haben, letzteres darf auch nicht ölig sein. Das Fleisch sei trocken und nicht grobfaserig. Altes Hammelfleisch ist zäh und schwer verdaulich.

Hasen. Waldhasen sind nicht nur größer, sondern auch besser als andere. Junge Hasen haben hellere Haare, alte trockenes Fleisch. Wie bei allem Wildpret muß man sich von der Frische durch den Geruch überzeugen.

Heringe. Die Holländer verstehen das Salzen der Heringe am besten und in Folge dessen sind auch deren Heringe die besten; diesen reihen sich die Ostfriesländer an. Matjesheringe, die man an jeder Tafel als Gemüsebeilage geben kann, sind wenig gesalzen und fett und haben dicken Rücken.

Hühner. Junge Hühner haben kurze hellrothe Kämme und leichter zerbrechliche hellere Beine als alte. Auch die Sporen sind viel schwächer. Dasselbe gilt für Poularden und Capaunen. Alles zahme Geflügel soll man nach dem Schlachten gleich rupfen, aber nicht auswaschen, sondern nur mit einem Tuche austrocknen.

Hummer (siehe auch Krebse). Auch hier sind die mittelgroßen am schmackhaftesten. Norwegen liefert die meisten und besten. Womöglich sind sie lebend zu kaufen. Bei frisch abgekochten Hummern rollt sich der Schwanz sofort wieder, nachdem man an demselben gezogen, in die vorige Stellung zurück. Büchsenhummer sind blos im Nothfalle zu verwenden. Feiner als Hummer und auch theuerer sind die Langousten. Diese kommen meist aus Frankreich; haben keine eßbaren Scheeren, sondern nur sehr kleine Freßzangen. Sie eignen sich wegen ihrer Größe vorzüglich zum Serviren „en belle vue".

Kalbfleisch soll hell aussehen und reichlich fett sein, ferner soll dasselbe, um gesund zu sein, von einem mindestens 3 Wochen alten Thiere stammen. Aufgeblasenes Fleisch (eine Manipulation, welche viele Fleischer machen) soll man schon, weil dies sehr unappetitlich ist, zurückweisen. Zu erkennen ist dies Fleisch daran, daß man die Luft leicht mit dem Finger wegdrücken kann, diese Eindrücke sich aber sofort wieder ausfüllen.

Krebse (siehe auch Hummer). Die Steinkrebse, welche daran zu erkennen, daß sie dunkler als die anderen sind, sind die besten. Man erwirbt natürlich nur lebende Thiere. Hat man todte, so kann man diese dadurch roth bringen, daß man sie vor dem Kochen mit etwas heißem Essig übergießt. Kleine Krebse servirt man nicht, sondern verwendet diese blos zur

*) Vor Kurzem hatten wir Gelegenheit, einen wirklich praktischen Büchsenöffner zu erproben. Er ist von der Firma Köllmann & Vorländer konstruirt.

Suppe oder höchstens zur Garnitur. Crevettes (kleine Krebse ohne Scheeren), die feinsten und schönsten kommen aus dem südlichen Frankreich. Sie eignen sich nicht nur vorzüglich zur Garnitur, sondern auch als Hors d'oeuvre. Die großen spinnenähnlichen Taschenkrebse (sie werden 3—4 Pfund schwer) sind weniger gut zum Essen.

Ochsenfleisch. Da ein Filet oder Rostbeef häufig die einzige pièce de résistance bei einem Diner bildet, so soll man, wo dies der Fall, auf den Einkauf und die Zubereitung dieser Stücke besondere Sorgfalt verwenden. Das Fleisch soll von einem mindestens 8 Tage vorher geschlachteten guten Mastochsen stammen. Je älter, desto mürber. Gutes Fleisch erkennt man an der kürzeren zarten Faser, es hat frische Blutfarbe und darf auch nicht zu fett sein. Das Fett soll von körniger Beschaffenheit und nicht zu hart oder zu weich sein. Es ist auch, trotzdem es theuerer ist, doch von pekuniärem Vortheil, nur Fleisch allererster Qualität zu kaufen. Einer auf dem Kontinent viel verbreiteten irrigen Meinung möchte ich hier entgegentreten, nämlich der Fabel, daß die Engländer das Fleisch roh essen. Dies ist nicht der Fall. Sie verstehen es nur so fein zu braten, daß der ganze Saft im Fleische bleibt. Auf dem Rost oder am Spieß gebratenes Fleisch ist dem in der Pfanne gebratenen weit vorzuziehen.

Oliven müssen gleichmäßig in Farbe und Größe, auch dürfen sie nicht runzelig oder mit braunen und schwarzen Flecken behaftet sein. Man verwendet sie zu Saucen, Ragout oder als Hors d'oeuvre. Die besten kommen aus Südfrankreich und Italien, besonders Nizza.

Rebhuhn (Schneehuhn, Haselhuhn). Junge erkennt man an den gelben Füßen und dem hellen, weichen Schnabel. Auch das Gefieder ist etwas heller. Alte Thiere sind etwas größer und das Fleisch zäher. Zum Braten verwende man nur junge Hühner, während man alte vorher in Essig beizt und dann zu Ragout, Salmis 2c. verwenden kann.

Rehe (Hirsch). Rehe aus den Gebirgen kommend, sind besser als andere. Das Fleisch junger Thiere ist von zarter Faser und hat hellere rothe Farbe als dasjenige von alten Thieren, das grobfaserig, zäh und rauh ist. Besonders Hirschfleisch von Thieren über 3 Jahre ist für die feinere Küche nicht mehr verwendbar.

Sardellen (Anchovis, Anchois). Die besten kommen aus Frankreich. Schöne Sardellen sind mittelgroß, nicht roth und besonders nicht schmierig, haben auch hübschen Silberglanz.

Schnepfen. Die feinste Schnepfe ist die sogenannte kleine Becassine, sie wird nicht viel größer als eine Drossel. Der Unterleib derselben ist weiß, die Seiten bräunlich gefleckt, auch hat sie ein graues Halsband. Wald-, Moor- und Sumpfschnepfen sind weniger fein.

Schweinefleisch darf nicht wässerig aussehen, soll von möglichst zarter Faser und auch nicht zu fett sein. Das Fett sei klar und weiß,

aber nicht schmierig. Das Fleisch von Schweinen der englischen Race ist das empfehlenswertheste. Schweinebraten giebt man fast nie an einer feineren Tafel. Spanferkel sollen mindestens 14 Tage oder 3 Wochen alt sein.

Spargel. Ein Gemüse, das man, da es sehr viele Liebhaber hat, möglichst oft geben soll. Natürlich auch außer der Saison. Die feinsten Spargel trifft man unbestreitbar in Frankreich. In Deutschland sind Ulm, Erfurt, Nürnberg, Braunschweig am meisten wegen ihrer Spargelzucht berühmt. Spargel soll möglichst kurz vor dem Gebrauch gestochen werden. Die dicken Stangen sind den dünnen vorzuziehen. Der Kopf sei entweder ganz weiß, etwas röthlich oder violett. Die Abfälle der Spargel soll man mit in den Suppentopf geben.

Tauben. Junge haben noch zarten gelben Flaum um den Kopf. Letzterer ist kleiner und der Schnabel dicker, als bei alten. Auch die Haut junger Tauben ist viel weißer, als bei alten. Alte Tauben erkennt man auch an den dunkeln rothen Füßen.

Tomaten (Paradiesäpfel). Die saftigsten und schönsten kommen aus Südfrankreich und Italien. Bei uns werden sie nicht recht reif. Die Tomate soll groß, vollsaftig, glänzend, von dunkelrother Farbe sein. Sie eignet sich farcirt sehr gut als Garnitur, besonders verleiht sie aber den Saucen einen herrlichen Geschmack. Tomatenpurée, welches man in Gläsern und Büchsen überall zu kaufen bekömmt, sollte daher in keiner Küche fehlen. Ein weiterer Behelf, um die Saucen pikant zu machen, sind die kleinen Zugaben von englischen Saucen (besonders die Worcestershire- und Champignons-Saule von Lee & Perrins, London, sind zu empfehlen). Man achte, daß man Originale bekommt. Es giebt eine Menge Imitationen.

Trüffeln. Diese können, so unansehnlich sie aussehen, für die Diamanten der Küche gelten. Die besten sind schwarz und haben die Größe von einer Nuß bis zu einem Apfel. (Es giebt auch weiße, graue und rothe Trüffeln, besonders in Italien, diese kommen aber in Deutschland höchst selten in den Handel.) Innen ist dieselbe etwas marmorirt, je weniger das Innere durch dunkle Adern gefärbt ist, desto schmackhafter ist das Fleisch, das etwas ins Bläuliche schimmern und sich feucht anfühlen muß. Reife Trüffeln haben ein sehr kräftiges Aroma, während unreife fast gar keines haben. Die feinsten Trüffeln sind die aus Perigord in Frankreich. Die höchste Entwickelung des Aromas erreicht die Trüffel im Januar.

Truthahn soll nicht älter als ein Jahr sein, die Füße junger Truthähne sind hellgrau und weich, während die der alten röthlich, hart und trocken sind. Bei farcirtem Truthahn soll man nicht mit Trüffeln sparen.

Wurst soll man nur in soliden Geschäften, welche sich des Rufes größter Reinlichkeit und Gewissenhaftigkeit erfreuen, kaufen.



Quantität der Speisen

bei einem Diner.

Bei folgender Aufstellung gilt die Voraussetzung, daß nur Herren am Mahle theilnehmen, ferner, daß ein mittleres Diner, bestehend aus 6 Gängen (Suppe, Fisch, Grosse pièce, 1 Entrée, Braten, Süßspeise, Dessert) servirt wird. — Nehmen auch Damen und Kinder am Diner theil, so kann man etwas weniger als angeführt auf den Kopf rechnen. Ebenso ist es, wenn das Menu aus mehr Gängen, als angegeben besteht. Besonders die Platten vom ersten Entrée ab brauchen nicht mehr so reich angerichtet zu werden. Das umgekehrte Verhältniß greift natürlich Platz, wenn das Diner nur aus 3—4 Gängen besteht. Auf jeden Fall ist es gut, sich immer (für jede Platte) über den voraussichtlichen Bedarf zu richten. Es giebt bei einem Mahle kaum etwas Peinlicheres sowohl für den Gastgeber wie für die Gäste, als wenn eine Speise nicht für Alle durchreicht und erklärt werden muß, daß von dem Gerichte auch in der Küche kein Vorrath mehr vorhanden ist.

Austern, pro Kopf 6 Stück; sind Damen und Kinder am Tische 3 bis 4 Stück.

Brödchen, russische, Sandwichs, 2—3 Stück.

Caviar, 1 Pfund für 12—18 Personen.

Chateaubriand für 3—6 Personen.

Cotelettes, a) Hammel- 3 Stück für 2 Personen.

b) Kalb- 1 Stück für 1 Person (wenn groß, 2 Stück geschnitten für 3 Personen).

c) Schweins- wie Kalbs-Cotelettes.

Ente (1 große) für 6—8 Personen.

Eis, Form von 1 Liter für 10—12 Personen, wenn Damen und Kinder ebensoviel.

Fasan, wenn groß als Braten, für 6 Personen, als Ragout oder mit Kraut für 6—8 Personen.

Feldhuhn, Schneehuhn, Haselhuhn für 2 Personen, wenn geviertelt servirt, für 3 Personen.

Filet-Beefsteak, Rumsteak, für 2 Personen (geschnitten servirt).

Fische. Solche mit vielen Gräten, Eingeweiden und großen Köpfen wie Karpfen, Schleie, Waller, lebend gerechnet, pro Personen $^3/_4$—1 Pfd.

Gans, wenn groß, 8—10 Personen.

Hummer, mittelgroß, 3—4 Personen. (Schwanz vierteln oder mit den Gelenken tranchiren, Scheeren aufschlagen).

Hase 8 Personen.

Huhn, wenn groß, 3—4 Personen.

Hammelrücken 10—12 Personen.

Hammelkeule 12 Personen.

Kiebitzeier, 2 Stück pr. Person.

Krebse, 2—3 Stück pr. Person.

Kalbskopf (en tortue) 12—15 Personen.

Kalbsrücken 15—20 Personen.

Kalbskeule 20—25 Personen.

Kalbsbries (wenn groß) 2 Personen.

Krammetsvögel, Lerchen 2c., 2 Stück pr. Person.

Ochsenfleisch mit Knochen, Fett, Haut, Zuwage 2c. 1 Pfd. pr. Person.
Lende (wenn schön und groß) reicht für 12—15 Personen.
Roastbeef (wenn schön und groß) reicht für 30 Personen.
Zunge für 8—10 Personen.

Pastete (Vol-au-vent) mittelgroß, für 10 Personen.

Pastetchen gefüllt (bouchées) für 2 Personen 3 Stück.

Poularde, Capaun, wenn groß, für 6—8 Personen.

Rehrücken 10—12 Personen.

Rehkeule 10—12 Personen.

Rehcotelette 2 Personen 3—4 Stück.

Schinken für 20—30 Personen.

Schnepfe 2 Personen.

Spanferkel (farcirt) 10—12 Personen.

Schweinsrücken 15—20 Personen.

Schweinskeule 15—20 Personen.

Truthahn, wenn sehr groß, für 12—15 Personen, wenn farcirt, für 15 bis 20 Personen.

MUSTER-MENUS

Klös'chen-Suppe
Karpfen, blau, mit Butter, Kartoffeln und Meerrettig
Gedämpftes Ochsenfleisch mit Macaronis und Mixed pickles
Junger Hahn gebraten mit Salat und Compote
Mandelpoudding mit Vanillesauce
Dessert

Krebs-Suppe
Pastetchen gefüllt nach Mongelas
Roastbeef englisch mit gebackenen Kartoffeln und Purée von Bohnen
Gebratene Schneehühner
Salat — Compote
Omelette souflée à l'orange
Dessert

Grüne Erbsen-Suppe m. Eierbrödch.
Ochsenlende garn. u. Madeira-Tunke
Kartoffel-Croquettes
Gänsebraten
Salat — Compote
Reis mit Aprikosen
Dessert
Käse und Butter

Jäger-Suppe
Zander sauce mousseline
Rinderbrust mit Gemüsen und Kartoffeln à la maître d'hôtel
Kalbsrücken gebraten
Salat — Compote
Auflauf von Kirschen
Käse und Butter

Julienne-Suppe
Rheinsalm mit Genueser Tunke
Kl. Beefsteaks mit farcirten Paradies-Aepfeln und pommes frites
Rehrücken
Salat — Compote
Charlotte russe
Käse und Butter

Grüne Kern-Suppe
Majonaise von Hummer
Glacirte Rinderbrust à la flamande
Reis-Croquettes
Entenbraten
Salat — Compote
Nachtisch

Frühlings-Suppe
Seezunge à la Normande
Lammrücken mit Kartoffeln à la Duchesse
Junge Pflück-Erbsen
m. glacirt. Kalbsbries u. geräucherter Ochsenzunge
Fasan gebraten
Salat — Compote
Pouddíng à la Nesselrode
Dessert

Potage Crécy
Hechtfilets mit Austerntunke
Entrecôtes grillés mit Rosenkohl und pommes chateau
Aspic von getrüffelter Gansleber
Schnepfen gebraten
garnirt mit Schnepfenbrödchen
Salat — Compote
Savarin au rhum
Gorgonzola mit Butter
Kaffee

Mock-turtle-Suppe
Steinbutt sauce genèvoise und Kartoffeln
Roastbeef à la jardinière
Hummer en belle vue
Rehbraten
Salat — Compote
Aprikosen-Poudding n. Wiener Art
Dessert
Roquefort und Brie-Käse, Butter
Kaffee

Sellerie-Suppe
Salm-Coteletten à la maître d'hôtel
Kartoffeln
Ochsenlende mit Reis-Croquettes und kalter Beilage
Spinat mit Setzeiern
Göttinger Cervelat
Gebratene Tauben
Salat — Compote
Eis panachées
Dessert

Kartoffel-Suppe
Schellfisch mit Senfsauce
Geschmortes Ochsenfleisch mit gefüllten Gurken und Bratkartoffeln
Spargel
m. rohen Schinken u. geback. Leber
Capaun gebraten
Salat — Compote
Chocolade-crême
Dessert

Kaiser-Suppe
Wachteln in Kästchen
Steinbutte mit russischer Sauce
Erbsen und Carotten
mit Omeletten aux rognons und Hamburger Rauchfleisch
Gefüllten Truthahn, getrüffelt
Salat — Compote
Charlotte à la parisienne
Dessert

Radieschen, Sardellen, Sardinen in Oel, Oliven
Legirte Eiergersten-Suppe
Kalbsfricandeau mit Champignons und Kartoffelpuré
Wildschwein gebraten
Salat — Compote
Obstkuchen
Dessert

Caviar
Tomaten-Suppe mit Reis
Donauschill mit Capernsauce und Kartoffeln
Boeuf à la mode mit Nudeln
Pastete gefüllt à la Toulouse
Damhirsch-Rücken
Salat — Compote
Bavarois au marasquin — Dessert
Edamer und Rahmkäse. Butter

Spargel-Suppe
Forelle mit Krebstunke
Kartoffeln
Niersteiner Goldeck
Pontet Canet
Hammelschlegel à la Soubise
Rosenkohl
Omelette mit Schinken
1874er Rauenthaler Berg
Rebhuhn gebraten
Salat — Compote
Cabinet-Sect von Deinhard & Co., Coblenz
Gelée von Ananas
Dessert
Alter Portwein
Käse und Butter
Kaffee
Liqueure, Cognac f. Champagne

Eier à la russe
Marschall-Suppe
Lachsforelle à la Richelieu
Beefsteaks grillés sauce aux truffes
Wirsingkohl
m. geback. Hirn u. Pastete von Hasen
Entenbraten
Salat — Compote
Flan von Pfirsichen
Dessert
Brie und Emmenthaler Käse
Butter

Potage printanier royal
Filets von Zander, polnisch
Roastbeef engl. m. Béchamel-Kartoff.
Kalbskopf à la vinaigrette
Haselhühner gebraten
Salat — Compote
Eis tutti frutti — Dessert.

Weine.

Rüdesheimer Bischofsberg
(J. B. Sturm, Rüdesheim)
Chat. Giscours
Gebr. Hoehl „Kaiserblume"
„Harfe" Boxbeutel
aus dem Bürgerspital Würzburg
Lacrimae Christi

Hors d'oeuvre
Dry Madeira
Ochsenschweif-Suppe
Geisenheimer Kosackenberg
Filets von Seezunge in Weisswein
Kalbsnuss glacirt mit Schwarzwurzeln à la crême
Timbale von Krebsen
1877er Chat. Haut-Brion
Böhmische Fasanen
Math. Müller (Germania-Sect)
Salat — Compote
Artischocken à la Barigoule
1875er Chat. Kirvan-Cantenac (Schlossabzug)
Omelette soufflée au framboises
Dessert

Potage à la faubonne
Coquilles von Austern
Hammelschlegel mit farcirten Champignons
Pommes soufflées
Blumenkohl mit gefülltem Schweinskopf getrüffelt
Gebratene Wildenten
Salat — Compote
Beignets aux pêches
Dessert

Ostender Austern
Windsor-Suppe
Rissoles von Schneehühner
Forellen à la Joinville
Kartoffeln
Filet de boeuf à la napolitaine
Ente mit Oliven
Macédoine von Gemüsen m. Lamm-Coteletten
Hasenrücken
Salat — Compote
Gelée von Champagner
Dessert
Käse und Butter

Klare Hühner-Suppe
Pale-Ale
Kibitz-Eier
Aal gebacken sauce tartare
1875er Chat. Rauzan
Kalbsfricandeau mit Kastanien
à l'espagnole
1866er Ober-Ungar (fein gezehrt)
Schnepfen-Pastete à la gelée
Chat. Montrose (Schlossabzug)
Rennthier-Rücken
Salat — Compote
Celeri au jus
Veuve Cliquot
Plum-Poudding — Dessert

Potage à la jardinière
Krebs-Suppe
Kl. Timbales à la financière
Filets von Seezunge à la Rothschild
Gans mit Kastanien
Pommes duchesses
Tournée dos aux truffes
Warme Rehpastete
Truthahn gebraten
Salat — Compote
Artischocken à la lyonnaise
Savarin à la macédoine
Pumpernickel — Eis
Dessert

Potage Bagration
Kromeski's von Geflügel
Karpfen à l'Orly
Filets von Hecht gebacken
Boeuf braisé mit Macaroni
Böhmische Fasanen mit Oliven
Wirsingkohl mit glacirtem Kalbshirn
Rehkeule
Salat — Compote
Dampfnudeln mit Vanille-Sauce
Gelée von Malaga — Nachtisch

Weine.

1884er Deidesheimer Kieselberg von E. Witter, Neustadt a. H.
1878er Assmannshäuser (Domaine)
1876er Hattenheimer Eigenbau von A. Wilhelmj.
Kesslers Riessling-Sect
(Hofkammer) Cabinet

I. Service.

Potages:
Consommé de volaille
Krebs-Suppe
M. Oppmann „Kaisersect"
Hors d'oeuvre:
Lerchen in Kästchen
Poissons:
Rheinsalm grillé à la maître d'hôtel
Wachenheimer Goldbächel
Schollen mit Austerntunke
Königsbacher rothe Auslese
Relevé:
Filets mit Kartoffel-Croquettes
Entrées:
Schinken in Malaga mit span. Brod
1876er Chat. Lafitte
Boudin von Hasen
Taubenragout mit Champignons
1878er Rüdesheimer Hinterhaus
Timbale à la Milanaise

II. Service.

Sorbet au Kirsch
Rôt: Fasan
Salat — Compote
Pommery und Greno
Entremet de légume:
Artischocken
à la diable
1855er Rauenthaler Berg, Kaiser Alexander-Wein von Wilhelmj, Wiesbaden
Entremets sucrés:
Schwarzbrod-Poudding
Aprikosen-Gelée
Käse und Butter
Ale und Stout
Dessert

Astrachan-Caviar
Schildkröten-Suppe
Rheinsalm sauce langoustes
Kalbsrücken glacirt mit champignons farcis
Grüne Erbsen mit Lamm-Côtelettes
Schneehuhn u. Haselhuhn gebraten
Salat — Compote
Strassburger Gänseleberpastete
Omelette soufflée mit Kastanien
Gelée von Rheinwein
Dessert
Roquefort u. Chevalier-Käse, Butter
Mokka.

Hasenpurée-Suppe
Lachsforelle mit Butter und Austerntunke
Jrish stew
Filets mignons à la macédoine de légumes
Galantine von Geflügel
Hasenbraten
Salat — Compote
Rosenkohl à la française
Caramel-Poudding
Dessert.

Hors d'oeuvre:
Radies'chen, Oliven, Sardellen, Sardinen in Oel
Potages:
Grüne Erbsen-Suppe
Königs-Suppe
Poissons:
Donauschill aux fines herbes
Filets von Kabeljau gebacken
Grosse pièce:
Filet de boeuf à la Godard
Pommes soufflées
Entrées:
Kalbsbris à la Toulouse
Schneehühner en salmis
Russischen Salat
Rôts:
Poularde
Rehrücken
Compote
Entremets de légumes:
Macédoine von Gemüsen
Entremets de douceur:
Soufflée von Erdbeeren
Café-crême
Dessert:
Aufsätze
Körbe mit Früchten
Café

Weine.

Josephshöfer
Königsbacher (rothe Auslese) } *in Caraffen*

1880er Hochheimer (aus d. Kellereien des Grafen Schönborn)

1858er Burg. Volnay

St. Marceaux (grand vin)

1839er Pale Sherry

*Cognac ****
Marasquino di Zara
Bénédictine

I. Service.

Hors d'oeuvre:

Ostender Austern

1868er Haut-Sauternes

Potage:

Printanier à la reine

Poissons:

Sterlet à la russe

Makrelen gebacken

1876er Winkler Hasensprung (aus den Kellereien von J. Anderson, Frankfurt a. M.)

St. Julien

Relevé:

Kalbsrücken à la Gambetta

Entrées:

Salmis von Haselhühnern

Josephshöfer Crescenz (Graf v. Kesselstadt)

Blumenkohl mit Schweinscoteletten

II. Service.

Schwedischer Punsch

Rôt:

Poularden aus Steyermark

Salat — Compote

G. H. Mumm & Co.

Entremets:

Strassburger Gänseleberpastete

1865er Burgunder Romanée

Tomates farcies

Entremets de douceur:

Beignets von Pfirsichen

Glace:

Pistazien-Eis

Muscat Lunell

Dessert

I. Service.

Potages:

Fasanenpurée-Suppe

Kupferberg (Gold)

Consommé à l'imperiale

Hors d'oeuvre:

Timbales von Trüffeln

Poissons:

Rochenfilets gebacken

1874er Rüdesheimer von J. B. Sturm, Rüdesheim

Zander sauce mousseline

Grosse pièce:

Schinken glacirt à la Westmoreland und Rothkohl

Chat. Haut-Brion von J. Pflüg jr. Harburg a. E.

Entrées:

Rinderzunge sauce aux capres

Oderkrebse

Ragout von Hamburger Kücken mit Champignons

II. Service.

Sorbet à l'ananas

Rôt:

Hasenrücken

Salat — Compote

Moët und Chandon (demi-sec)

Légumes:

Gedämpfte Gurken sauce poivrade

Entremets de douceur:

Wiener Chocolade-Poudding

Meringues glacées

Port-à-Port (old genuine port)

Dessert

Rissoles von Austern
Chablis
Consommé mit Geflügelklöschen
Ochsenschwanz-Suppe
Zander sauce tomates, garnirt mit gebäck. Filets von Seezunge
1878er Bordeaux Phélan-Segure
Roastbeef mit cornichons und pommes sautées
Salmis von Wild
1874er Deidesheimer Gewürz-Traminer (E. Witter, Neustadt a. H.)
Timbale von Hummer
Fasan gebraten
Champ. Théoph. Roederer carte blanche
Salat — Compote
Stangenspargel mit Butter
1868er Leisten aus dem Würzburger Hofkeller
Ananas-Poudding
Chocolade — Eis
Dessert
Käse und Butter.

Hors d'oeuvre: Russ. Brödchen
Münchener Bürgerbräu
Potage: Königin-Suppe
Weissen Portwein
Poisson: Lachsforelle à la Richelieu
Grosse pièce: Entrecôte grillé à la maître d'hôtel
Pommes purée
Johannisberger (v. Mumm, Frankf.)
Entrées: Lammcotelett. à la soubise
Glacirte Carotten mit Omelette aux champignons
1880er Chat. Latour
Vol-au-vent à la Toulouse
Rôt: Trappe gebraten
Moët-Chandon crémant rosé
Salat — Compote
Entremets: Beignets von Orangen
Meringues glacées
Dessert
Liqueure.

Suppen: Jäger-Suppe	
Consommé bisque	*Gebr. Hoehl „Kaiserblume"*
Vorgericht: Kästchen mit getrüff. Gansleber	
Fisch: Steinbutt mit Butter und Genfer Tunke	*1869 Chat. Beychevelle* *1886er Marcobrunner Cabinet*
Renken gebacken sauce tartare	
Hauptgericht: Kalbsnuss en tortue	
Zwischengerichte: Feldhuhn mit Champagner-Kraut	
Hummer sauce mayonaise	*Heidsieck Monopole* *1865er Forster Jesuitengarten*
Braten: Hammelrücken	
Salat — Compote	
Gemüse: Flageolets	*1857er Ober-Ungar weiss (aus den österr.-ung. Landeskellereien Ofen).*
Süssspeisen: Obstkuchen	
Marasquino-Eis	
Nachtisch	

I. Service.

Hors d'oeuvre: Bluepoints-Austern
Potages: Indische Schwalbennester-Suppe
Mullugatawny-Suppe
Poissons: Bodensee-Lachsforelle sauce mousseline u. sauce homard
Filets von Stör gebacken à la diable
Relevés: Roastbeef braisé à la Perigueux
Pommes d. t. sautées à la princesse
Engl. Hammelrücken mit farcirten Gurken und Tomaten
Entrées: Kalbsbries en demi-deuil
Rennthiercoteletten mit grünen Erbsen à la française
Salmis von Ente mit Oliven
Bärentatzen frits
Schnitzel von Rinderfilet à la duc d'Aumale
Trüffel aus Perigord au vin de bourgogne
(servi en serviette)

II. Service.

Granit von Champagner
Rôts: Capaunen aus der Normandie
Filets von Schnepfen gebraten, garnirt mit Schnepfenbrod
Salat de laitue — Compote d'ananas
Entremets: Strassburger Gänseleberpastete von Henry
Stangenspargel
Fonds d'artichauds sauce Robert
Entremets de douceur: Poudding diplomate
Flan von Pistazien à la crême
Gelée d'anisette
Glace: Bombe à la prince Pückler-Muskau
Dessert: Corbeilles de fruits
Fromages: Chester, Gorgonzola
Camembert — Butter
Mokka

Weine.

1869er Chat. d'Yquem Schlossabfüllung (Marquis B. de Lur Saluces)

Neroberger aus dem Nassauischen Cabinetskeller
1864er Chateau Latour (cachet du chateau) grand vin

1865er Johannisberger Cabinet a. d. Kellereien des Fürsten Metternich
1865er Chateau Lafitte

Louis Roederer (carte blanche dorée)

1786er Stein aus dem königlich bayerischen Hofkeller in Würzburg

1834er Malaga

1857er Tokayer aus den Kellereien des Fürsten Esterhazy

Ale und Porter
1821er Cognac von J. & F. Martell, Chartreuse vert.

I. Service.	*Weine.*
Potages: Schildkrötensuppe	*Liebfrauenmilch-Stiftswein von J. Langenbach Söhne, Worms*
Consommé mit ausgeschlagenen Kibitzeiern	
Hors d'oeuvre: Kromeskis von Krebsen	
Poissons: Donau-Huchen sauce hollandaise	*1880er Chat. Rauzan*
Geback. Schleie sauce remoulade	
Relevé de boucherie: Schweinsrücken garnirt mit jungen Gemüsen	
Entrées: Kalbskopf sauce aux tomates	*1868er Perle der Pfalz aus den Buhl'schen Kellereien in Deidesheim*
Ammern en papilottes	*1858er Chat. Larose (Originalwein)*
Vol-au-vent à la Louis XIV.	
II. Service.	
Punsch à la romaine	
Rôt: Gemsrücken	*Heidsieck (Dry Monopole)*
Salat — Compote	
Entremet: Champignons farcis	
Entremets de douceur: Frucht-Poudding	*Sherry Amontillado*
Charlotte russe	
Glace: Eis à la Nesselrode	
Dessert — Käse und Butter	*Münchener Bürger-Bräu-Bock*

Vegetarianer-Fest-Menu

Sommer	Winter
Grüne Erbsensuppe m. Brodklöschen	Endivien-Suppe
Spinatpastetchen	Kartoffelpastetchen
Kartoffeln mit Sauce	Gefüllter Sellerie u. gefüllte Zwiebeln
Gebackener Blumenkohl	Wirsing mit Reis und Kastanien
Gedämpfte Bohnen u. Champignons	Gebackene Schwarzwurzel
Artischocken	Hasselnuss-Crême
Reismehl-Crême	Cabinets-Poudding m. Himbeersauce
Kaiserauflauf mit feiner Fruchtsauce	Genfer Torte
Linzertorte	Butter, Brod und versch. Käse
Brod und Butter m. versch. Käsen	Eingemachte Früchte
Birnen und Aprikosen-Compote	Apfelsülze
Gefrorenes	Gefrorenes
Törtchen Mandel- u. Zuckerbackwerk	Mandel- und Zuckerbackwerk
Rohe Früchte	Feigen, Knackmandeln, Nüsse

Gastronomisches Allerlei.

Aus ältesten Zeiten bis zur Blüthe der Römerherrschaft.

Die Kochkunst ist nicht nur die älteste, sondern unbestreitbar auch die praktischste aller Künste. Die Civilisation der Menschheit beginnt erst von dem Zeitpunkte an, da die Menschen sich des Feuers zur Zubereitung der Speisen bediente. Das Eßvergnügen ist uns mit den Thieren gemein. Das Tafelvergnügen ist dem Menschen allein eigenthümlich. Fast ebenso verschieden, wie die uns von der Natur gebotenen Speisen, sind auch die Menschen in Bezug auf den Geschmack und die Ansprüche.

Der Appetit der Eva nach Aepfel kostete der Menschheit das Paradies. Was würde Eva erst vielleicht für eine Bombe à la Lucullus oder für eine Portion Prinz Pückler-Eis gegeben haben?

Der Stammvater aller Gourmands scheint Esau gewesen zu sein, denn er gab für eine Schüssel Linsenmus das Recht seiner Erstgeburt ab.

Ueber die Freuden der Tafel bei den ältesten Kulturvölkern berichtet die Historia wenig.

Die Indier, Aegypter 2c. waren sehr mäßig, wie noch heute die Morgenländer, was übrigens dem Klima zuzuschreiben ist; je heißer dieses und je größer damit zusammenhängend die Trägheit der Nationen, desto geringer ist ihre Eßlust, je kälter und zehrender dagegen die Luft, desto größer ist naturgemäß der Appetit.

Beim Bau der Pyramiden, also etwa um das Jahr 2000 vor Christus — wurden hauptsächlich Zwiebeln, Rettige und Knoblauch von den arbeitenden Sklaven verspeist; bei Erbauung der Pyramide des Cheops,

bekanntlich der größten, belief sich der Werth der von den Arbeitern verzehrten Nahrungsmittel auf 1600 Talente, d. h. etwa 6 Millionen Mark.

Herodot berichtet von den Aegyptern, daß sie Fische nach allen Regeln der Kunst einzusalzen verstanden und über 20 Sorten Fische des Nils kannten.

Die Nahrung der ältesten Europäer aus der sogenannten Steinzeit, welche wieder in die paläolithische und neolithische zerfällt und ungefähr 1500 Jahre v. Chr. abschließt, bestand hauptsächlich aus den großen diluvialen Säugethieren, wie Urstier, Höhlenlöwe, Höhlenhyäne, Mammuth, Renntbier, Wildschwein ꝛc. Besonders scheint auch Pferdefleisch sehr beliebt gewesen zu sein, denn man trifft bei Ausgrabungen noch massenhaft Knochenüberreste dieser Thiere. Das Schlachtthier wurde mit einem Steinmesser zerlegt und das ausströmende Blut noch warm getrunken, auch das Gehirn wurde noch warm verspeist. Die Markknochen wurden zerschlagen und der Inhalt als besonderer Leckerbissen geschlürft. Der Gebrauch des Feuers war übrigens damals schon bekannt. Die Finger dienten bei den Diners als Gabel, die hohle Hand als Löffel, und zum Zerkleinern der Speisen hatte man ja natürliche Messer, nämlich sehr gute Zähne. Baumfrüchte, Beeren, vielleicht auch der halbverdaute Inhalt eines Renntbiermagens bildeten das Dessert beim Mahle des Ur-Europäers. In der zweiten Periode der Steinzeit, der neolithischen, war die Speisekarte schon eine ausgewähltere. In den Schuttanhäufungen der Pfahlbauten, welche in diese Periode fallen, findet man schon Reste von Austern und Muscheln, dann Knochen vom Schwan, von Enten, Möwen, Krähen, von Fischen Lachs, Aal, Hecht, von Säugethieren Wildschwein, Auerochs, Biber, Seehund u. a. Weizen war in mehreren Spezialitäten vorhanden. Auch wurde aus Gerste schon eine Art Bier gebraut. Zum Kochen bediente man sich bereits der Thongefäße.

Bei den alten Germanen, von deren Kochkunst nicht viel zu berichten, (Tacitus schreibt, daß sie blos von Baumfrüchten, Milch und erlegtem Wild lebten), war es Sitte, daß der Tapferste oder derjenige, welcher sich dafür hielt, das beste Stück der Mahlzeit an sich nahm. Machte nun eine Rivale ihm dies streitig, so ging der Kampf los und dauerte oft so lange, bis einer todt auf dem Platz blieb. Der Sieger ließ sich sein sauer erworbenes Stück dann erst recht schmecken.

Posidonius schreibt Nachstehendes:

Die Kelten setzten die Kost auf wenig über der Erde erhabenen Tischen vor. Als Sitze benützten sie aufgeschichtetes Heu. Die Kost ist wenig Brod und viel Fleisch, welches sie theilweise in Wasser kochen, theilweise auf Kohlen oder an Spießen braten. Sie tragen das Essen zwar auf reinliche

Art auf, verzehren es aber auf Löwenweise; mit beiden Händen reißen sie ganze Glieder ab und zerbeißen sie dann. Wenn etwas schwer zu zerreißen ist, zerschneiden sie es mit kleinen Säbeln, welche in der Scheide in einem eigenen Behältnisse dabei liegen. Diejenigen, welche an Flüssen wohnen, tragen auch Fische auf. Dieselben werden mit Salz, Essig und Kümmel gebraten — letzteres Gewürz werfen sie auch in den Trank. Oel aber gebrauchen sie nicht. Sie trinken Weizenbier mit Honig zubereitet, viele auch ohne Honig. Dieser Trank wird Korma genannt.

Nach Homer soll Odysseus auch im Tranchiren ein gewaltiger Held gewesen sein. Eumäos, der göttliche Sauhirt, nicht minder. Bei der Rückkehr des Odysseus hat er diesen bewirthet und die gebratenen Schweine, wie in der Odyssee erzählt wird, weise zerlegt und vertheilt.

Homer schildert u. A. auch die Art und Weise, in der Achilles drei der vornehmsten Achäer, darunter einen König, in seinem Zelt bewirthete.

„Selbst dann trug er zum Schimmer der Glut ein gewaltiges Fleischbrett,
Legte den Rücken des Schafes darauf und gemästeter Ziegen.
Legte des Mastschweins Rücken darauf voll blühenden Fettes.
Und Automedon hielt: da schnitt es der edle Achilleus,
Und er zerlegte geschickt und bohrte alles an Spieße.
Mächtige Glut entflammte Menoitios göttlicher Sprößling.
Aber nachdem sich das Feuer verzehrt und die Flamme verlodert,
Breitete jener die Kohlen und hielt darüber die Spieße,
Streuete heiliges Salz und hob's auf Feuergestelle.
Als er gebraten das Fleisch und auf Anrichtbretter geschüttet,
Reichte Menoitios Sohn aus zierlich geflochtenen Körben
Brod ringsher um den Tisch, und Achilleus theilte das Fleisch aus.
Gegenüber Odysseus, dem göttlichen, setzte der Held sich
Hin an die andre Wand, und dem Freund Patroklos gebot er,
Opfer den Göttern zu weih'n, und die Erstlinge warf er ins Feuer.
Nunmehr langten sie zu am lecker bereiteten Mahle.
Aber nachdem die Begierde nach Trank und Speise gestillt war,
Winkte dem Phönix Telamons Sohn: da merkt' es Odysseus,
Füllte sogleich den Pokal und begrüßte so den Peliden.*)

Im griechischen Alterthum war die Kochkunst schon hochgeschätzt, ja man kannte bereits Kochbücher, sogar eines in poetischer Form von Archistratos geschrieben, wonach aber allerdings heute keine Köchin, geschweige denn ein Gelehrter der Kochkunst kochen möchte. Versuche sollen ja gemacht worden sein, so u. A. von der Königin Christine von Schweden, der exaltirten Tochter Gustav Adolfs, die einen ihrer gelehrten Pedanten einen derartigen natürlich verunglückten und vielbelachten Versuch machen ließ.

---

*) Nach Voß.

Das alte Thracien war berühmt durch seine verschiedenen Pasteten und Bäckereien. Die Kappadocier verstanden es, feine Gewürzkuchen aus Honig zu bereiten. Die berüchtigte schwarze Suppe der Spartaner (die übrigens aus Blut, Mehl und Fleischstücken bestand) war der Schrecken aller Fremden.

Ein besonderer Genuß waren auch bei den Griechen die Fische. Die Eingeweide verschiedener kleiner Fische ließen sie in Salz liegen, bis sie sich zu Mus aufgelöst hatten. Dieses Mus wurde durch Weidengeflechte getrieben und das so Durchfiltrirte hieß Garon.

Die Abneigung vieler Völker gegen das Schwein galt bei den Griechen nicht. Trotz ihrer Mäßigkeit stellten sie den 7 Weisen doch 7 Köche gegenüber. Einer von letzgenannten meinte: „Ein Koch müsse wegen seiner Kenntnisse von jedem Monarchen beneidet werden, er müsse alle Wissenschaften verstehen". Ein Anderer empfiehlt, besonders die verschiedenen Arten des Feuers zu beobachten.

Eine Lieblingsspeise der Griechen waren Schnecken, dann Seeigel, aber auch Austern und Hummer.

Eine Art mit Salz bestreuter Kuchen hieß Epipasta. Eine andere Art Kuchen, Katillos genannt, wurde folgendermaßen bereitet: „Man nahm Lattich, wusch und schabte ihn, stieß ihn in einem Mörser mit Wein, drückte dann den Saft und mischte Mehl von Sommerweizen dazu, man ließ dann den Teig zusammenfallen und rührte ihn gelinde, indem man allmählich etwas Schweinefett und Pfeffer dazu that, hierauf zog man den Teig in dünne Kuchen, schnitt Stücke aus und ließ sie in Oel backen."

Weine aus Chios und Naxos waren die bekanntesten; auch wurden sizilianische Weine eingeführt. Die Weine wurden in rothe, weiße und gelbe eingetheilt und stets mit Wasser vermischt getrunken.

Die Römer.

So lange die Römer nur mit ihren Nachbarn, die ebenso arm wie sie selbst waren, in Kämpfe verwickelt waren, war das Wohlleben ihnen unbekannt. Die Feldherren führten damals den Pflug und lebten von Kohl und dergleichen Gemüsen. Als aber die römischen Eroberungen sich mit der Zeit über alle damals bekannten und kultivirten Länder ausdehnten und alle Reichthümer dieser Länder in Rom zusammenströmten, stieg auch der Tafelluxus nicht nur zu einer fast unglaublichen Höhe empor, sondern artete auch in die wüstesten Schlemmereien und Schwelgereien aus.

M. G. Apicius, der berühmteste Feinschmecker des Alterthums, der sich vergiftete, weil er sein riesiges Vermögen bis auf etwa 1 Million Mark

verschlemmt hatte, hat die Kochkunst mit kostbaren Erfindungen bereichert. Die berühmteste derselben, die Kunst, Austern längere Zeit frisch zu erhalten, ist leider wieder verloren gegangen. Wenn wir den alten Berichten trauen dürfen, so sandte Apicius in das Feldlager des Kaisers Trajan, der sich im Kriege gegen die Parther befand, des öfteren Austern, und diese kamen so frisch an, als ob sie eben gefischt worden wären.

Rom hatte übrigens 100 Jahre v. Chr. schon künstliche Austernparks. Horaz besingt den Wohlgeschmack der Austern, und Plinius beschreibt die Mästung derselben. — Nero, Caligula u. A. richteten viele Große Roms zu Grunde durch die Gastmahle, wozu sie sich selbst anmeldeten. Bei einem solchen Gelage kosteten blos die Rosen, die man aus Egypten holen mußte, eine Tonne Goldes. Die ganze damalige bekannte Welt lieferte Beiträge zu den Gastereien Roms. Die seltensten griechischen Weine flossen, die Wohlgerüche Asiens und Arabiens dufteten, von oben herab kamen Blumen und zuletzt erschienen die Tänzerinnen. Die Gäste nahmen nur an einer Seite der Tafel Platz, um die Bedienung zu erleichtern; gespeist wurde meist von massiv goldenem Geschirr, die Tischtücher bestanden aus Purpur, die Sitze, welche eigentlich mehr Ruhebetten glichen (der Lateiner sagt auch „sich zu Tische legen", nicht setzen), waren mit kostbaren Tiger- und Löwenfellen belegt.

Ein römisches Gastmahl hatte drei Theile: gustatio, coena und mensa secunda. Die Zahl der Theilnehmer bei einem Mahle sollte nicht weniger wie die Grazien und nicht mehr wie die Zahl der Musen betragen.*)

Cicero verglich eine aufgehobene Tafel mit einem Schlachtfelde und hatte darin gewiß nicht Unrecht, wenn man bedenkt, welch unappetitliche Appetitreizmittel und Erleichterungsmethoden die gräßlichen Schlemmer anwendeten. — Lucullus — wer kennt diesen Namen nicht? — schwelgte systematisch. Er verfügte über eine ganze Anzahl von Speisesälen, deren Namen er blos dem Haushofmeister zu nennen brauchte, um damit auszudrücken, wie und was gespeist werden sollte. Pompejus und Cicero überraschten ihn einst und luden sich zu Gast. Er sagte zu seinem Haushofmeister blos: „Man decke im Apollosaale", und es kam eine Tafel, die hunderttausend Sesterzien kostete. Einst war er mit seiner Tafel unzufrieden. „Aber Du hast ja heute keine Gäste", entgegnete beschwichtigend der Haushofmeister. — „Weißt Du nicht, daß Lucullus heute bei Lucullus speist?" entgegnete der berühmte Schlemmer. Seinem leckerischen Spürsinn haben wir übrigens etwas sehr Verdienstliches zu verdanken, nämlich den Import der Kirschen, welche er aus Pontus einführte.

Kaiser Tiberius ließ Gurken in Treibhäusern züchten, und der grausame Römer Pollio fütterte, um den Wohlgeschmack seiner Muränen zu

---

*) Eine ungeladene Person, die man Umbra (der Schatten) nannte, durfte nur mit Erlaubniß des Wirthes mitgebracht werden.

erhöhen, diese mit dem Fleisch von Sklaven, welche er zu diesem Zwecke schlachten ließ. Varro berichtet über das Mästen der jungen Tauben: „Wenn sie anfangen, Federn zu bekommen, zerbricht man ihnen die Beine; man läßt sie im Neste und giebt den Müttern reichliche Nahrung; diese füttern dann ihre Jungen den ganzen Tag und dadurch werden diese schnell fett und bekommen weißeres und besseres Fleisch.“ Claudius Ceropus bezahlte 500 Mark für einen Vogel, der schön singen und vieles sprechen konnte und ließ sich ein Fricassé daraus machen. Kaiser Tiberius liebte Schwämme, und Agrippina vergiftete ihn mit Schwämmen, die deshalb sein Nachfolger Nero ein Ragout der Götter nannte. Kaiser Domitian berief sogar den Senat, um über die Zubereitung eines großen Seefisches zu berathen.

„Le sénat mit aux voix cette affaire importante,
Et le turbot fut mis à la sauce piquante.“

Claudius erklärte, daß ihm eine Schüssel Champignons lieber sei als sein ganzer Feldherrnruhm. Vitellius, den Tacitus ein Schwein nennt, vertilgte binnen sieben Monaten für 6 Millionen Pfund, und Heliogabulus, der fabelhafte Schlemmer, pflegte die Erfindung einer neuen Sauce kaiserlich zu belohnen: behagte sie ihm aber nicht, so mußte der Erfinder diese solange fortessen, bis er eine bessere erfand. Genannter ließ auch bei einem Gastmahl die Speisen mit Diamanten und Perlen garniren, welche Garnitur den Gästen verblieb. Bei einem einzigen Mittagessen ließ er 600 Gehirne von Straußen zubereiten und auftragen. Derselbe Kaiser hatte 22 Gerichte zum Abendessen und litt nicht, daß dasselbe Tischgeschirr, auch wenn es von massivem Gold war, zweimal vor ihm erschien. Aristolenes wünschte sich den Hals eines Kranichs, um das Genossene desto länger im Schlunde zu behalten, ähnlich wie jener Münchener Bürger, der sich nach den „Fliegenden Blättern“ den Hals einer Giraffe wünscht, um einen längeren Genuß an einer Maß Bier zu haben.

Phitillus ließ sich aus einer dünnen Haut ein Futteral über seine Zunge machen. Nur wenn er aß, wurde die Hülle entfernt. Auf diese Weise, so behauptete er, bewahre er dem Organ den Feingeschmack, dessen er bedürfe, um an seinen Lieblingsspeisen den unverfälschten Genuß zu haben. Vitellius ließ eine kolossale Schüssel gießen, die einen Werth von 160,000 Mark hatte und die er „Schild der Minerva“ nannte. Um dieselbe zu gießen, mußten eigene Werkstätten außerhalb Roms erbaut werden. Auf dieser Schüssel befand sich bei einem Gastmahle ein Ragout, bestehend aus der Milch der Lampreten, den Lebern von Glattbutten, den Zungen von Flamingos, den Gehirnen von Pfauen und Fasanen, auf wunderbare Weise zubereitet. Der Kostenpunkt dieses Ragouts war 12,000 Sesterzien, nach unserem Gelde 60,000 Mark.

Den Frauen war der Genuß des Weines, besonders in der älteren Römerzeit, strenge verpönt. War doch die ganze Verwandtschaft der Frau

jederzeit berechtigt, sich durch einen Kuß zu überzeugen, ob Wein über deren Lippen geflossen. Nur Rosinenwein war ihnen gestattet.

Bei einem Gastmahl, das Kleopatra dem Antonius gab, kam gleichfalls das Gehirn von 500 Straußen zur Verwendung. Die Pracht der Tafel war unbeschreiblich. Bunt gewirkte Teppiche waren über die mit Elfenbein, Gold und Edelsteinen eingelegten Sitze ausgebreitet. Das Dach über der Tafel war aus den Federn der Paradiesvögel gewebt, hundert äthiopische Knaben besorgten die Bedienung.

Kein Wunder, daß zu jener Zeit die Köche besser bezahlt wurden als die bedeutendsten Männer der Wissenschaft. Man zahlte einem Koch etwa 4 Talente jährlich, also gegen 20,000 Mark; dafür hätte man wenigstens ein Dutzend Philosophen haben können. Die Köche rangirten auch nicht mit dem übrigen Hausgesinde. Marc Antonius schenkte dem Koch der Kleopatra eine ganze Stadt mit ihren Einkünften zur Belohnung für seine Kunstwerke.

Das Recept für die Bereitung des Siebenschläfers, der für ein höchst leckeres Gericht galt, sei hier angeführt, ebenso ein Wurstrezept aus dem Kochbuche des Apicius.

„Zur Bereitung des Siebenschläfers mit Schweinefüllsel reibe man alle Fleischtheile des Thieres mit Pfeffer, Mandeln, Silphium (?) und Fischbrühe ein, fülle sie, nähe sie zu und schiebe sie in den Ofen oder backe sie in der Pfanne."

Martial hat folgendes Epigramm auf den Siebenschläfer gemacht:

„Ganz verschlaf ich den Winter und bin am sattesten in jener Zeit des Jahres, in der nichts als der Schlaf mich ernährt."

„Die Lucanischen Würste werden aus gestoßenem Pfeffer, Mohrenkümmel, Raute, Petersilie, Küchengrünem, Lorbeeren, Fischlake und gut gehacktem Schweinefleisch bereitet, welches mit der gestoßenen Masse aufs Neue verrieben wird, nachdem Fischlake, ganzer Pfeffer, reichlicher Speck und Piniolen darunter gemengt sind. Mit diesem Teig wird der Dünndarm gestopft und dann die Wurst in Rauch gehängt."

Mittelalter.

Mit dem Einfall der nordischen Völker in Rom gingen mit der übrigen Kultur auch die schönen Zeiten der Küchenkunst in die Brüche. Die meisten Köche wurden in den Palästen ihrer Herren umgebracht. Die rauhen Mäuler der Barbaren waren unempfindlich für die Genüsse einer feinen Küche. Sowie in Speise als auch Trank wurde mehr auf Quantität als Qualität gesehen. Nach und nach kultivirten sich aber auch diese wieder, und machte von Zeiten Karls des Großen ab die Gastronomie wieder Fortschritte. Bis

ungefähr zum X. Jahrhundert beobachtete man noch die Sitte der Römer, bei Tische zu liegen. Im XIII. und XIV. Jahrhundert war besonders der Pfau sehr beliebt, übrigens verspeiste man auch Reiher, Schwäne, Kraniche, selbst Elstern und Krähen. Ebenso dienten allerdings nur für kleine Leute Igel und Eichhörnchen. Die untersten Klassen lebten überhaupt sehr dürftig.

Eine Heimstätte fand die Kochkunst erst wieder in den Klöstern. Diese wurden im Mittelalter die richtigen Residenzen der Schwelgerei. Der erste Morgengedanke war die Küche, und ein tüchtiger Pater Küchenmeister war die wichtigste Person nach dem Prälaten. Verdauung war in gar manchen geistlichen Ansiedelungen die einzige Beschäftigung.

Namentlich einzelne Kirchenfürsten waren Freunde eines guten und schwelgerischen Tisches.

So gab bei seiner Ernennung zum Erzbischof von York im Jahre 1470 Georg Nevil ein Festmahl, dessen Speisenkarte noch heut im Reichsarchiv zu London aufbewahrt wird. Für die Tafel des Prälaten verbrauchte man an jenem Tage 300 Quart Weizen, 330 Tonnen Ale, 104 Tonnen Wein, 1 Pipe Gewürzwein, 80 fette Ochsen, 6 wilde Stiere, 1004 Hammel, 300 Schweine, 300 Kälber, 3000 Gänse, 3000 Capaunen, 300 Ferkel, 100 Pfauen, 200 Kraniche, 200 Ziegenlämmer, 2000 junge Hühner, 4000 junge Tauben, 4000 Kaninchen, 204 Rohrdommeln, 4000 Enten, 200 Fasanen, 500 Rebhühner, 4000 Schnepfen, 400 Wasserhühner, 100 große Brachvögel, 1000 Wachteln, 1000 Reiher, 200 Rehe, 4000 Stück Rothwild, 1506 Wildpretpasteten, 1400 Schüsseln gebrochenen Gelée, 4000 Schüsseln ganzen Gelée, 4000 kalte Custards, 2000 warme Custards, 300 Hechte, 300 Brachsen, 8 Robben, 4 Delphine oder Taumler und 400 Torten. 82 Köche und 515 Küchendiener besorgten die Zubereitung der Speisen. 1000 Diener warteten bei der Tafel auf.

Der heilige Thomas von Aquin rechnete verschiedene Arten von Geflügel zu den kaltblütigen Thieren, um sie als Fastenspeise vertilgen zu können. Später wurden diese Sorten von der Kirche festgestellt und nur verschiedene Sorten Wasserhühner und Enten als kaltblütige Thiere erklärt und in Folge dessen ihr Genuß an Fasttagen erlaubt.

Ein Rezept aus einem Kochbuche des Mittelalters, „wie eine Gans lebendig gebraten werden kann", liegt vor und lautet folgendermaßen:

Man berupfe sie, heißt es, bis an den Hals und Kopf, mache rings um sie ein Feuer nicht allzu nahe, auf daß sie nicht ersticke, sondern allgemach brate. Setze zu ihr ein Gefäß voll Wasser, darunter Honig und Salz vermischt, damit sie oft möge trinken. Darnach nimm Aepfel, schneide sie klein, koche sie in einer Bratpfanne, beträufele damit oft die Gans; daß sie eher gebraten werde, rücke das Feuer näher zu ihr, aber doch eile nicht zu geschwind. Und wenn sie anhebt zu kochen, läuft sie inwendig im Feuer umher und begehrt zu fliegen; da sie es wegen des Feuers nicht zu Wege

bringen kann, trinkt sie ohne Unterlaß, sich zu laben und zu kühlen. Und wenn sie heiß geworden, bratet und kocht sie auch inwendig; du mußt ihr aber ohne Unterlaß das Haupt und Herz mit einem feuchten Schwamme erkühlen. Und wenn sie anhebt zu fallen und zu zappeln, so nimm sie hinweg vom Feuer, lege sie in eine Schüssel und gieb sie den Gästen zu essen, so ist sie gebraten und lebt noch und schreit, wenn man von ihr schneidet, „welches sehr lustig zu sehen".

Daß die Herren übrigens bei Tisch auf Anstand und Sitte gehalten, beweist eine Handschrift des Klosters Bursfelde aus dem 15. Jahrhundert. Nachstehend davon einen Auszug: 1. Wenn du zu einer Herrentafel kommst, so sollen deine Hände rein, die Nägel abgeschnitten sein; du sollst dies aber nicht thun vor den Leuten, sondern wenn du allein bist. 3. Wenn du trinkst, so hebe den Becher nicht mit beiden Händen von der Tafel. Du sollst nicht trinken wie ein Fuhrmann, wenn er einen Wagen schmiert, nicht in den Becher husten, nicht mit Geräusch trinken wie ein Ochse, nicht gurgeln wie ein Pferd, nicht die Nase in den Becher hängen wie ein Schwein. 6. Du sollst den Knochen nicht abnagen wie ein Hund und das Mark aussaugen. 9. Deinen Gürtel löse, ehe du zur Tafel gehst, nicht während der Tafel. 10. Die Butter streiche nicht mit dem Daumen aufs Brod. Die Suppe trink' nicht von dem Teller, sondern iß' sie mit dem Löffel, und nicht laut wie ein Kalb schlürfe, sondern leise wie eine Jungfrau. — Im 12. und 13. Jahrhundert erforderte der gute Ton, daß Personen verschiedenen Geschlechts, wenn sie zu einem Diner eingeladen waren, jedes Paar nur ein Couvert hatte. Ein Becher genügte im Familienkreise für Alle.

Eine andere Verordnung aus dem XVI. Jahrhundert bestimmt, „die Finger nur an seinem Gewand oder Kragen abzuwischen. — Das Fleisch nicht in das Salz zu tunken, sondern Salz auf den Teller oder neben sich zu legen; die Hand, die das Fleisch hielt, durfte nicht als Taschentuch benutzt werden. — Schneide deine Nägel, daß sie nicht aussehen, als ob sie mit Sammt verbrämt wären. — Schnaube nicht wie ein Igel. — Schlenkere nicht mit den Füßen wie ein Leineweber. — Schmatze nicht wie eine Sau; dieweil du issest, kratze dein Haupt nicht. — Oft niesen, schneuzen und husten steht nicht wohl an. — So du gegessen, wasche dein Angesicht und deine Hände, spüle den Mund aus und danke Gott für seine Wohlthat."

Auch an den Höfen und in den Burgen wurde, besonders bei den sogenannten Beilagern und Tourniren ꝛc., den Freuden der Tafel gewaltig gehuldigt, es wurde hier allerdings mehr auf Quantität als auf Qualität gesehen. Zu den Beilagern des Herzogs Georg von Landshut 1475 waren Tausende von Gästen geladen und verschmausten binnen 8 Tagen: 300 Ochsen, 62,000 Hühner, 500 Gänse, 75,000 Krebse, 75 wilde Schweine, 162 Hirsche; ferner wurden getrunken: 170 Fässer Landshuter und 200 Fässer andere deutsche Weine neben 70 Fässer welschen Weins. Das Fest kostete 80,000 Dukaten.

Bei der Vermählungsfeier des Grafen Stuchardts mit Helene von Provence 1243 bestand die Tafel aus 30,000 Gedecken, und inmitten von 20 Gedecken stand immer ein großer Baumkuchen.

Als der Graf Günther zu Schwarzburg im Jahre 1460 zu Arnstadt seine Hochzeit hielt, wurden 700 Malter Korn zu Brod verbacken und 4800 Malter Korn an die Pferde verfüttert. Im Pfarrhof gingen „vor die Wagenknecht und ander gemein Gesinde" 1010 Eimer Landwein und 120 Faß Bier auf, während die herrschaftlichen Gäste 20 Tigel Malvasier, 25 Tigel Kleinfall, 25 Fuder Rheinischer, 30 Fuder Würzburger und Frankenberger, 6 Faß Neckarwein, 12 Faß Eimbecker, 12 Faß Broyhahn, 24 Tonnen Hamburger, 6 Faß Mindisch, je 12 Faß Eimbecker und Neustädter, je 10 Faß Cronstädter und Englisches und 30 Faß Zellisches Bier hinter die Binde gossen. Dazu kamen noch 100 Faß Speisebier, 12 Faß Mumme und 6 Faß Gose. Verspeist wurden dabei neben vielem Anderen 120 Hirsche, 116 Rehe, 150 Wildschweine, viele Tausend Fasanen, Gänse, Enten und Hühner.

Beim Hochzeitsmahle König Heinrichs III. von England wurde im ersten Gange das Fleisch von 60 großen Ochsen aufgetragen.

Die Polizei-Ordnungen erlaubten im heiligen römischen Reich bei einer großen Hochzeit 24 Tische zu 10 Personen, bei einer kleinen 14 Tische. Das Essen durfte nur 3 Stunden dauern. Eine schöne Sitte wollte, daß die Stadtarmen gefüttert wurden hinter dem Hause; vor dem Hause aber die Siechen des Ortes sich sammelten.

Bei den „Hochgezieten", welche zum Behufe von Krönungen angestellt wurden, fanden nämlich ausgezeichnete Gastmähler statt und man suchte dabei auch durch ausgezeichnete Bedienung zu glänzen. Deshalb lies auch Karl der Kühne zwölf Grafen in goldenen Kleidern den Gerichten, die aufgetragen wurden, vorausgehen.

Man konnte damals wohl mehr vertragen, und so arrondirte sich ein Markgraf von Ansbach zu 4 Centnern, maß aber auch 7 Fuß. Bei der Sektion wurde sein Innenmensch einer genauen Prüfung und Wägung unterzogen, und da fand sich, daß die Leber 4 Pfd., das Herz $1^1/_2$ Pfd., die Milz $1^1/_4$ Pfd. wog und der Magen 6 Maß hielt.

Der Schwertfeger Hornpolt zu Erfurt (1431) aß ein ganzes gebratenes Spanferkel nebst einigen Pfund Brod zum Frühstück und trank dazu 7 thüringische Kannen Bier, ohne sich den Appetit zum Mittagessen zu verderben, und der Stadteinnehmer von Durlach war ein so starker Esser, daß er, als er starb, 600 Pfund wog.

Daß auch Damen damals nicht zurückblieben, beweist Lady Lury, Ehrendame der Königin Catharina von Arragonien, Gemahlin Heinrichs VIII. von England. Sie war gewohnt, jeden Tag Folgendes zu sich zu nehmen: Zum Frühstück 7 Pfd. Rinderbraten, 4 Pfd. Weizenbrod, 4 Flaschen

Porter und eine Fruchttorte der größten Art. Zu Mittag: 6 Pfd. Pökelfleisch, 1 Huhn, 1 Taube und ein Kalbsfricassé, ein Stück Rinderbraten von 2—3 Pfd., 4 Pfd. Weizenbrod und 4½ Flaschen Ale. Vesper: 2½ Flaschen Porter nebst einem Pudding. Abendessen: 1 Hammelkeule, 1 Schüssel Kartoffel mit zerlassener Butter, 3 Pfd. Weizenbrod., 1 Schüssel Konfekt, 4½ Flaschen Ale. Nachtessen (kurz vor Schlafengehen): 1 bis 2 Pfd. Weizenbrod, 1½ Pfd. Chesterkäse, einen Kuchen oder Torte, 2½ Flaschen Sekt (starker Südwein) aus den königlichen Kellereien.

Im 15. Jahrhundert war besonders für adelige Damen in Braunschweig — Specksuppe eine der größten Delikatessen. Es war damals bei den Junkherren Gebrauch, eine Schüssel voll dieses beliebten Gerichts mitzunehmen, wenn sie Abends ihre Geliebten besuchten. Sie seien, sagt die Chronik unverblümt, gar oft besoffen mit ihren Schüsseln dahingetaumelt.

Nachstehendes ist der Auszug einer Hausordnung Heinrichs VIII. von England. „Das Mittagessen wird um 10 Uhr, das Abendessen um 4 Uhr aufgetragen. Die Kammerdiener sollen auf den Treppen nicht allzufreundlich mit den Mädchen thun, weil auf diese Art sehr viel Geschirr zerbrochen werde.

Der Barbier des Königs solle sich stets reinlich halten und Frauenzimmer meiden, die eine zweideutige Lebensweise führen.

Der Koch soll keine zerlumpten Küchenjungen halten.

Den Stalljungen ist ernstlich untersagt, königliches Stroh zu stehlen; soviel als sie für ihre Betten benöthigen, wird ihnen ohnehin gegeben.

Derjenige Page, der sich mit einem Mädchen des königlichen Haushalts vergeht, soll zwei Mark an den Fiskus zahlen und einen ganzen Monat kein Bier erhalten."

Eine weitere allerdings drastischere Hausordnung für die Dienerschaft erließ der Statthalter Christ v. Hardenberg am 10. März 1686. Dieselbe, welche noch im Archiv der Familie v. Hardenberg befindlich, enthält unter vielem Anderen folgende Kraftstellen:

„— Wer nichts aus der Predigt behält, dem sollen zwei seiner Kameraden je sechs Hiebe geben. — Die Speisen sind in guter Ordnung, ohne etwas zu verschütten, aufzutragen; die Schüsseln mit Referenz wieder abzunehmen. Wer aber nascht und Nase, Maul und Finger in allen Schüsseln hat, soll gezwungen werden, zur Vertreibung seines Appetits, heiße und brennende Speisen zu fressen. — Jeder ist schuldig, auf erhaltenen Befehl mit einer Referenz hervorzutreten und deutlich und laut das Tischgebet zu sprechen. Wer stockt, empfängt sechs spanische Nasenstüber. — So einer mit ungewaschenen Händen aufwartet, soll er sich geberden, als wenn er sich wasche, während einer ihm Wasser auf die Hände gießt, dann aber soll ein Anderer ihn mit zwei scharfen Ruthen so lange abtrocknen, bis sie bluten, desgleichen wer ungekämmt aufwartet, soll im Stall mit dem Pferdekampel tüchtig gekampelt werden. — Wer sich ins Gespräch mischt, grinst oder laut lacht,

soll vier Kippchen auf die Finger empfangen. — Wer ein Glas übervoll einschenkt und es dann mit seinem eigenen Maul abtrinkt, erhält zwanzig Hiebe nach der Peitschenordnung. — Wer unreine Gläser präsentirt, kann wählen zwischen vier Ohrfeigen oder sechs Nasenstübern. — Dieweil es auch ein schändlich unleidentliches Werk, wenn die Bedienten langsam essen, so soll denen, die länger als eine viertel Stunde damit zubringen, das Essen vor dem Maul weggenommen werden. Wer die vorgesetzten Speisen nicht essen will, fastet die folgenden 24 Stunden ganz und gar. — Haben sich zwei geprügelt, so sollen sie ihre Sache noch einmal mit Stecken fechtend in Gegenwart des Hofmeisters ausmachen, und wer den andern schont, soll Prügel erhalten. — Wer ohne Erlaubniß ausgeht oder gegen den Herrn murrt, hat nach Umständen Peitsche, Kette oder Pfahl zu erwarten."

Heinrich I. aß sich an seiner Lieblingsspeise „Lampreten" zu Tode, und Kaiser Karl IV. liebte Schweinsohren. Ein alter gewissenhafter Beamter, dem die Gnade zu Theil wurde, Se. Majestät bewirthen zu dürfen, und der diese Liebhaberei kannte, ließ zu dem Mahle sämmtlichen Schweinen des Amtes Ohren und Schwänze stutzen.

Die City von London gab Georg III. ein Gastmahl von 414 Schüsseln, das 6900 Pfund kostete. Kaiser Karl VI. von Frankreich hatte ständig 6—8 Vorschneider und einen Obervorschneider. Von dem Gastmahle bei der Krönung Ludwig des XV. 1722 zu Rheims liegt folgender Bericht vor: Der erste Gang wurde in nachstehender Weise servirt: „Einem glänzenden Musikkorps folgten die Wappenherolde, dann der Obercerémonienmeister mit dem weißen Stabe, dann der Oberhaushofmeister mit 12 königlichen Haushofmeistern. Die erste Schüssel trug der königliche Oberbrodmeister; ihm folgten die anderen Edelleute des königlichen Hofstaates mit den übrigen Schüsseln, während der Obervorschneider Marquis de la Chenaye die Schüsseln auf der Tafel ordnete, dann dem Könige gegenüber die Speisen tranchirte und vor der Ueberreichung an diesen kostete."

Der prachtliebende Kurfürst Karl Theodor von Bayern kam bekanntlich 1778 zur Regierung. Sein Hofstaat wurde in München auf das Splendideste mit nöthigen und allen unnöthigen Bediensteten ausgestattet. So gehörten z. B. allein zum Küchenpersonal nicht weniger als 135 angestellte Personen. Da gab es in der Hofküche allein 15 Mundköche, 2 Mundköchinnen, 4 Bratenmeister, 12 Pastetenköche, 6 Mundgehilfen, 3 Mundgehilfinnen, 2 Hofköche, 1 Edelknaben-Bratenmeister, 4 Nebengehilfen, 3 Mundjungen, 5 Nebenseitenjungen, 2 Bratjungen, 2 Küchenportiers, 5 Küchenmänner, 5 Küchenweiber, 6 Küchenspülerinnen, 14 Küchenjungen, 8 Küchenwäsche-Verwahrerinnen, 13 Hof-Konditorei-Bäcker, 20 Privat-Kammer-Bedienstete und endlich auch 1 Küchenjungen-Wäscherin, von der die Urkunden uns leider nicht übermitteln, ob ihres Amtes war, die Küchenjungen selbst zu waschen, oder speziell ihre Wäsche zu besorgen.

Aus dem Werke des schlesischen Ritters Hans v. Schweinigen.

Der schlesische Ritter Hans von Schweinigen, welcher mit seinem Herrn Herzog Heinrich XI. von Liegnitz, sowie anderen Fürsten von dem Herrn Wilhelm von Rosenberg zu seiner Hochzeit nach Krommenau in Böhmen im Jahre 1578 eingeladen war, giebt von derselben folgende urkundliche Nachricht:

„Es ist dermaßen eine Hochzeit gewesen, daß nicht genugsam kann gesagt werden, was für Pracht und Anzahl Volkes dagewesen ist. Denn man hat 7 Tage mit Tanzen, Fechten, Ringelrennen, Mummerei, Feuerwerk und anderer Kurzweil zugebracht. Man hielt dafür, daß die Hochzeit über 100,000 Rthlr. habe gestanden, wie ich denn aus der Küche ein kurz Verzeichniß des Aufgangs bekommen:

Ganze Hirsche	113	Fettes in Tonnen . . .	39
Hirschwildpret in Theilen .	24	Fohren (Forellen) so groß waren	5,960
Wilde Schweine . . .	98	Lachs in Pasteten . . .	117
Schweine in Theilen . .	19	Grün-Lachs	50
Rehe	162	gar große Hecht . . .	470
Hasen	2,292	HauptHechte	1,374
Fasanen	470	Karpfen, Stück	15,800
Auerhahnen	276	Von allerlei andern Fischen in Zubern	478
Rebhühner	3,910	Große Aale	314
Krammetsvögel	22,687	Welse	37
Westfälische Schinken . .	88	Austern, Tonnen . . .	5
Ochsen	370		
Schöpse	2,687	Eimer Rheinwein . . .	1,787
Kälber	1,579	Eimer Ungarisch . . .	2,000
Bratlämmer	421	Oesterreicher	700
Spickschweine	99	Eimer böhmischer Wein .	448
Gemästete Schweine . .	300	Eimer mährischer Wein .	1,100
Spanferkel	577	Süße Weine, allerlei . .	370
Indianische Hühner . .	600	Weißbier, Viertel . . .	5,487
Gemästete Kapaunen . .	3,000	Rakonitzer Bier, Viertel .	180
Gemästete Hühner . . .	12,887	Gerstenbier, Viertel . .	920
Junge Hühner	2,500	Schöps,*) Viertel . . .	24
Gemästete Gänse . . .	3.550		
Eier	40,837		
Centner Schmalz . . .	117		

Für Gewürz, Marzipan und Konfekt 12,743 Thlr.

Weizen zu Mehl . . 26 Malter Korn zu Brod . . . 128 Malter

Hafer zu Futter . . . 478 Malter.

*) O Scheps, Scheps, te libenter bibit omnis plebs. — Scheps caput adscendit, nec scalis indiget ullis — Sessitat in stirnis, mirabilis intusin hirnis.

Ich war bericht, daß die Kleidung, Mummerei, Feuerwerk, die Zimmer zu beschlagen und dergleichen, auch über 40,000 Thaler hat gestanden. So hat man denn auf seinen (des Herrn von Rosenberg) Herrschaften und Dörfern die ganze Zeit über täglich arme Leute gespeiset, was allda aufgegangen, konnte man nicht wissen. Wie nun die Hochzeit in 7 Tagen ein Ende hatte, wollte Ihre fürstliche Gnaden (Herzog Heinrich von Liegnitz) wiederum auf sein, konnten aber wegen Geldes halber nicht aus der Herberge kommen, weil 180 Thaler darin verzehrt waren und Ihre fürstliche Gnaden nicht zahlen konnten." (Also eine Zechprellerei im großen Styl! Wie übrigens die Sache erledigt wurde, schreibt Schweinigen nicht mehr.)

Nach einer Bernhardiner Handschrift, welche auch dieses Beilager beschreibt, variiren die Zahlen etwas.

Im Jahre 1601 giebt Hans von Schweinigen (Begebenheiten des schlesischen Ritters Hans von Schweinigen von ihm selbst aufgesetzt. Aus dem Buche Lieben, Lust und Leben der Deutschen des 16. Jahrhunderts von Büsching) Nachricht von seiner eigenen zweiten Hochzeit, nämlich als er die edle ehren-tugendreiche Jungfrau Anna Maria geborene Kreiselwitzen, Herrn Wenzel von Kreiselwitz und Schönau fürstl. Liegnitzsche Rath-Tochter heimführte: „Die hochzeitliche Freude und das eheliche Beilager hatte auf dem fürstlichen Hause und Schlosse statt." Nachdem er die Hochzeitsgäste namhaft gemacht, fährt er fort: „Vorgeschriebene Personen habe ich zu früher Tageszeit (27. November 1601) allhero in mein Haus verschrieben und also um 10 Uhr Mahlzeit gehalten, und die Hochzeit mit sehr starkem Trinken angefangt. Folgends um 4 Uhr Abends bin ich mit 6 Trommetern und einer Kesseldrommel aufs fürstlich Haus gegangen, allda ich angeblasen und von Herrn Kreiselwitz seinen Freunden angenommen worden."

Nachdem er die Verlobung und Trauung berichtet, fährt unser Ritter fort: „Folgends ist man bald zur Tafel gegangen und an einer langen Tafel auf zwei Vorschneider, fürstl. mit gutem Essen, ausbündig gutem Wein, Schöps und Bier traktirt worden, daß also nicht nüchterne Leute von der Tafel aufgestanden sein, und sein sonsten 4 Tische vom Adel im Zimmer gespeist worden, und weil ich denn neben dem guten Wein und Schöps auch eine schöne Musik hatte, waren die Gäste lustig und guter Dinge. Nach gehaltener Mahlzeit ist man wieder auf den großen Saal gegangen in voller Weise (d. h. berauscht) und hat Tänze gehalten. Ob nun wohl die Kälte groß gewesen ist, so ist doch das große Gesäufte nicht nachgeblieben, ich habe mich aber absentirt und in die Kammer eingestellt" u. s. w. Nachdem er erzählt, wie der Pfarrherr eine zierliche Brautpredigt gehalten, berichtet er weiter: „Nach solcher ist man wieder zur Tafel gegangen, da mir denn als dem Bräutigam bei Tisch nichts anderes gebühren wollen, denn daß ich aller Fürsten Gesundheit rum trinke, als habe ich solches auch angefangen, daß also männiglich davon gute Räusche bekommen. Beim Confectaufsetzen

habe ich meine liebe Braut mit einer Panzerketten so 50 Fl. ungar. gehalten, wie landbräuchlich mit Blasung der Trommeten und Schlagung der Kesseldrommel vermorgengabet. Ob nun wohl nach gehabter Mahlzeit jedermann auf den großen Saal zum Tanz gegangen ist, so ist jedermann so bezecht gewesen, daß aus dem Tanz wenig worden, sondern jedermann sich gemach verloren, daß auch bei der Abendmahlzeit über sechs vom Adel nicht sein gefunden worden, wie ich denn auch selber dabei nicht bin gefunden worden. Den dritten Tag sein meine Freunde weggezogen, weil sie ihrer Sachen halber länger haben nicht verwarten können. Es ist aber nichtsdestoweniger ein groß Gesäufte angefangen worden und ist also jedermann lustig und gute Dinge gewesen. Bin also 3 Abende mit guten Räuschen zu Bette gegangen und bin ein Bräutigam wie der liebe Tobias bei seiner Braut gewesen, begehre nicht mehr in Fürstenkammern Bräutigam zu sein" 2c. (Hier wird die Sache zur Veröffentlichung etwas zu drastisch.) Später beschreibt der Ritter die Heimführung der Braut und bemerkt: „Darauf habe ich sie (meine Freunde) stattlich traktirt und dabei eine gute Musik gehabt, und sein groß Gesäufte gehalten, daß also die Heimführung wohl begossen worden und ist mir den Abend zwei Eimer Wein zu 12½ Thlr. und 2 achtel Schöps auch 2 achtel Bier aufgegangen, ohne daß was vom Fleisch, Fischen, Wildpret in der Küchen ist aufgegangen. Die Nacht ist trotz des Gesäuftes glückseliger gewesen, als die vorige" 2c.

„Den 1. Decembris hat mich der Hauptmann noch bei sich eingeladen, und sein noch zu runden Tafel bei einander gewesen, haben den ganzen Tag sehr getrunken und sein mit Tanzen und Musiziren lustig und guter Dinge gewesen, daß jedermann gute Räusche davon gebracht hat. Den 2. Decembris hat Herr Kreiselwitz als mein Schwähervater, Herr Logau und alle andern Gefreundete auf den Thüren in sein Haus eingeladen, allwo wir nichts weniger den ganzen Tag lustig und guter Dinge gewesen und also die Hochzeit in Gottes Namen mit guten Räuschen beschlossen und hernach den 3. dto. von einander gezogen."

Zum Jahre 1575 erzählt Schweinigen, nachdem er zu Augsburg etliche Mal zu Gaste bei dem reichen Herbergen Marx Fucker (Fugger), der über zwei Tonnen Goldes Vermögen haben sollte, gewesen, weiter: „Bin gar oft bei reichen Leuten und Geschlechtern eingeladen worden. Es ist auf der Trinkstube allda (zu Augsburg) eine feine Kurzweile. Man findet darauf Spieler, Säufer und andere Ritterspiele, wozu einer Lust hat. Wenn man einen Thaler von der Person gibt, so wird man fürstlich traktirt. Ich hätte mir wollen wünschen, daß solches Leben lange und viele Jahre gewährt hätte. Es lud Herr Marx Fucker Ihro fürstliche Gnaden einst zu Gaste neben einem Herrn von Schönberg, welcher sonst auch in Ihro fürstliche Gnaden Losament lag. Ein dergleichen Panket ist mir bald nicht vorkommen, daß auch der römische Kaiser nicht besser tractiren möge. Es war

in einem Saale das Mahl zugerichtet, der war mehr von Gold, als von Farbe gesehen worden. Der Boden war von Marmelstein und so glatt, als wenn man auf dem Eis ging. Ich stund Ihro fürstlichen Gnaden vor dem Trunk. Nun gab der Fucker Ihro fürstlichen Gnaden einen Willkommen, welches von dem schönsten venetianischen Glase ein Schiff war, künstlich gemacht. Wie ich es nun vom Schanktisch nehme und über den Saal gehe, hatte ich neue Schuhe an und gleite, falle mitten im Saale auf den Rücken, gieße mir den Wein auf den Hals und weil ich ein neu roth Damasten Kleid anhatte, ward es mir ganz zu Schanden. Das schöne Schiff ging aber auch in viele Stücke. Ob nun wohl unter der Hand und männiglich ein groß Gelächter war, so ward ich doch hernach berichtet, daß der Herr Fuckert gesagt: er wolle dasselbe Schiff mit hundert Floren gelöst haben. Es war aber ohne meine Schuld, denn ich weder gegessen noch getrunken hatte. Da ich aber einen Rausch bekam, stand ich darnach viel fester und fiel hernach kein mal auch im Tanze nicht. Ich hielt davor, daß Gott die Pracht nicht haben wollte mit mir; denn ich ein neu Kleid angezogen, und däuchte mich, ich wäre der stattlichste gewesen."

Nachdem hierauf Hans von Schweinigen von der Größe und Pracht dieses Hauses und den Schätzen Fuckerts gehandelt, fährt er fort: „Man sagt, daß der Herr soviel hätte, daß er ein Kaiserthum bezahlen könnte. Herr Fuckert versagte die Zeit eben einem Grafen seine Tochter, und sagt mit ihr zu geben, neben dem Schmuck, 200,000 Thaler in Jahr und Tag. Das mochte ein Brautschatz sein."

Daß nicht blos bei Hochzeiten, sondern auch bei Begräbnissen, wie noch heut zu Tage in vielen Gegenden üblich, wacker gezecht wurde, veranschaulicht auch der obengenannte Hans von Schweinigen folgendermaßen: „Vom der Traktation zur Begräbnißfeier der Herzogin Dorothea von Liegnitz am 5. Juli 1563 in Kindsnöthen gestorben." Den 22. August (?) sind die hollsteinischen Gesandten als drei vom Adel neben einer Hofmeisterin und einer Jungfrau zum Begräbniß angekommen, welches auch viel Ungelegenheit gab mit der Traktation, weil sie so zeitlich von dem Begräbniß kamen. Den 25. dito habe ich gesaget um sonsten an allen Orten sagen lassen auf das fürstliche Begräbniß und weil stündlich auch fremde Gesandte zulangeten die „Kuchel" mit zu erhalten. Den 31. dito hat das hollsteinische Fräulein allhier in meinem Hause gebadet, auch Abends mit mir gegessen und sich der Gelegenheit nach (d. h. ungeachtet sie in Trauer war) lustig gestellt, welches mir auch Unkosten verursachet. Den andern Tag bin ich mit Ihrer S. P. zu Parchwitz auf der Jagd gewesen und über Nacht allda geblieben, auch guten Rausch bekommen. Es ist ein zierliches fürstliches Begräbniß gewesen, darbei (ohne die Landschaft) viele Leute sein gewesen. Nach gehaltenen Begräbniß sein gespeist worden; eine lange Tafel auch 3 (an welcher, wie aus dem Folgenden zu schließen, die hohen Personen saßen) acht Tische

Frauenzimmer und 12 Tische Junker, und sein über 60 Tische Knechte gewesen, ohne die letzteren von Junkern und anderen so aufgewartet haben und hat solches Begräbniß Ihro S. P. über 1400 Thaler gestanden. Solches hat mir am meisten Mühe und Ungelegenheit gemacht, habe auch nach dem gehaltenen Begräbniß den fürstlichen Personen und adeligen Frauenzimmern in der adeligen Stube abgedanket, die andere Abdankung ist im Schloß durch Herrn Samson Nangen geschehen.

Wie alt ist die Speisekarte?

Auf einem Anno 1489 zu Regensburg abgehaltenen Reichstage erregte Herzog Heinrich von Braunschweig Aufsehen dadurch, daß beim Schmaus „ein langer Zedel bei ihm uf der Tafel liegen that, den er oftermal besahe." Graf Haug von Montfort fragte den Herzog schließlich, was er so eifrig lese. „Also ließ ihn der Herzog den zedel sehen. Darin hat ihm der kuchenmeister alle esen und trachten in der ordnung uffgezeichnet und kunnt sich demnach der Herr Herzog mit sinem esen danach richten und sinen apetitum uf die besten trachten sparen." — Es wird nicht bestritten, daß Herzog Heinrich die erste Speisekarte hat anfertigen lassen, allerdings ohne Beigabe von Wappen und Vignette. Die Speisekarte ist also eine Einrichtung, deren 400jähriges Jubiläum vor vier Jahren sang- und klanglos an der Nachwelt vorbeipassirte.

Die Hinrichtungsschmäuse.

In früheren Zeiten war zu Leipzig für eine Anzahl von Rathsbeamten, an dem Tage, wo eine Hinrichtung stattfand, ein Schmaus üblich, worüber uns als interessante Ueberlieferungen jener Hochnothpeinlichen Rechtssitte verschiedene Speisezettel vorliegen, welche über diese unheimlichen Menus sich deutlicher aussprechen. Einer dieser Zettel verzeichnet des Näheren die Mahlzeit, welche am 24. September 1751, dem Hinrichtungstage der Kindesmörderin Christine Kaspar, eingenommen wurde. Erst gab es, unmittelbar vor der auf dem Marktplatze vollzogenen Enthauptung der Verurtheilten, ein aus Kaffee, Bratwürsten, gerührten Eiern und vier Kannen Rheinwein bestehendes Frühstück für die Edlen Stadtgerichte, während die beiden Geistlichen, welche Christinen zum Schaffot begleiteten, Kaffee, eine Bouteille süßen Wein und Konfekt nebst Semmeln vorgesetzt erhielten. Nach der Exekution ging die Hauptmahlzeit, an welcher 20 Personen, und zwar der Syndikus, der Stadtschreiber, Drei aus der Einnahmestube, der Schöppenschreiber und Oberschöppenschreiber, der Gerichtsschreiber, zwei Aktuare, der Gerichtsnotar, drei Stadtsoldatenoffiziere, der Obervoigt (im Marstall), der Inspektor, der Oberförster, der Wachtmeister,

der Feldwebel der Stadtsoldaten und der Gerichtsfrohn Theil nahmen. Die Mahlzeit bestand aus jungen Hühnern mit Allerlei und Morcheln, frischem Rindfleisch und Pökelfleisch mit Meerrettig, Forellen mit Essig und Oel, Rehbraten, geräucherten Zungen, Paccistorten (?), Obst, Prophetenkuchen, Eingemachtem und Salat, Semmeln und Brod. Am Abend gab es ein kaltes Essen, bestehend aus Butterbrod und allerhand Braten. Wein trank man nach Belieben. Die ganze Mahlzeit kostete 63 Thaler. Später wurden diese Mahlzeiten einfacher. Als am 21. Oktober 1774 abermals eine Kindesmörderin, Henriette Schröter aus Weißenfels, enthauptet wurde, gab es blos $2^1/_2$ Röhren Spießkuchen, fünf Bouteillen Malaga, Glühwein und Semmeln für die Thomasschüler und Bratwürste, Semmeln und Wein für die Stadtoffiziere und die Scharfrichter. Dann findet sich eine Exekutionsmahlzeit vom 25. Oktober 1776, wo der Wilddieb und Mörder Prohaska hingerichtet wurde. Für die Rathsstube gab es Bisquittorte, eine Röhre Spießkuchen, Butterschnitte und Sardellen, acht Bouteillen Wein und Kaffee mit Zucker, die Stadtoffiziere fand man mit drei Bouteillen Wein, Bratwürsten und Semmeln ab, und die 56 Thomasschüler erhielten glühenden Wein und Semmeln. Hierbei verordnete aber der Rath, daß künftighin das Traktiren der Stadtoffiziere und der Scharfrichter wegfallen sollte. Dies Verbot scheint jedoch in Vergessenheit gerathen zu sein, denn am 20. August 1790, wo der berüchtigte „schöne Jonas", ein Frauenmörder, hingerichtet wurde, finden sich unter den Gästen des Rathes auch die Stadtoffiziere und Scharfrichter mit Rheinwein, Bratwürsten und Semmeln verzeichnet, während das Stadtgericht Torte, Gebackenes, Zwieback, Bratwürste, Franzbrod, Rheinwein und Malaga, zusammen neun Flaschen, und die Geistlichen eine Torte, Semmeln mit kaltem Aufschnitt, Gebackenes, eine Flasche Rheinwein und eine Flasche Malaga in sich aufnahmen. Die Thomasschüler tranken neun Flaschen Malaga und aßen Semmeln dazu. Die Stadtgerichte und Stadtoffiziere frühstückten beim Hausvater, die Geistlichen in der Vormundschaftsstube, der Scharfrichter neben der Rathswache, und die Thomasschüler bekamen das Ihrige auf den Gefangenensaal. Das letzte Exekutionstraktament, welches mit dem letzten Hochnothpeinlichen Halsgericht, am 27. August 1824, wo der Frauenmörder Woyczek sein Recht ausstand, verbunden war, bestand nur in einem Frühstück für die Geistlichen, einer Flasche Madeira, einer Flasche Rheinwein und Backwerk, und kostete 3 Thaler 6 Groschen.

Neue und neueste Zeit.

In der Neuzeit, namentlich vom 18. Jahrhundert an, tritt die Völlerei mehr zurück, und die eigentliche feine Kochkunst kommt wieder voll zur Geltung.

Die Tafel des bekannten sächsischen Ministers Grafen Brühl war nie geringer als mit 30 Schüsseln besetzt, ein kleines Traktement mußte wenigstens

aus 50 und ein großes aus 80—100 Schüsseln bestehen, während die königliche Tafel gewöhnlich nur mit 12, bei Traktementen mit 24—30 besetzt war. In der Brühl'schen Küche waren 4 Mundköche, 12 andere Köche und über 30 Leute anderes Küchenpersonal.

Friedrich Wilhelm I. von Preußen war ein Meister in der Zubereitung von Salaten, und auch sein Sohn Friedrich der Große liebte die Freuden der Tafel. Die Köche hatten einen schweren Stand bei ihm. Das Menu ließ er sich jeden Tag vorlegen, und Speisen, die ihm besonders gemundet, bezeichnete er mit einem Kreuz am Rande des Menus. Besonders für die richtige Würzung der Speisen hatte er eine feine Zunge. Friedrich war mit Biersuppen groß gezogen worden, die er auch stets bestens empfahl, er selbst hielt sich aber lieber an die französische Küche. Er kümmerte sich übrigens auch genau um seine Küchenrechnungen. Unter eine solche, welche die festgesetzte Summe von 12 Thalern überstieg, schrieb er: „Impertinent gestohlen".

Ludwig XIV. zeichnete sich durch seinen Appetit aus, er verzehrte nicht selten an einer Mittagstafel 4 Teller Suppe, 1 ganzen Fasan, 1 Rebhuhn, einen großen Teller voll Pastete und überdies noch eine entsprechende Quantität Obst und Konfekt.

Du Bois und Fontenelle konnten einst nicht einig werden über die Zubereitung von Spargel, jener liebte sie in Butter und dieser in Essig und Oel, endlich theilten sie die Spargel, aber Fontenelle rührte der Schlag, und da die Dienerschaft mit ihm beschäftigt war, so lief Du Bois selbst hinab in die Küche und rief: „mettez tous au beurre".

Ludwig XVIII. ist nicht nur als Gourmand bekannt, sondern bereitete auch viele Speisen, angethan mit der weißen Schürze, in der Küche selbst. Besonders Cotelettes soll er meisterhaft zuzubereiten im Stande gewesen sein. Die Nachricht von seiner Entthronung traf ihn denn auch am Kochherd, um den er sich, wie böse Zungen behaupten, mehr gekümmert habe, als um das Wohl seiner Franzosen.

Auch Dumas père band selbst die Küchenschürze um und bereitete eigenhändig seinen Freunden manches Mahl. Er war auf seine kulinarische Thätigkeit beinahe ebenso stolz wie auf seine literarischen Erfolge. Sein letztes, aber nicht schlechtestes Werk war auch ein Kochbuch: „Dictionnaire de cuisine".

Das Essen, welches die City von London 1814 nach dem ersten Sturz Napoleons (der übrigens nichts auf gute Küche hielt, er aß auch ungemein hastig) ihren fremden Gästen gab, unter denen sich König Friedrich Wilhelm III., Kaiser Alexander I. und Blücher befanden, hat 500,000 Mark gekostet. Talleyrand, ein vollendeter Feinschmecker, bemerkte einst: um ein vollkommenes Diner geben zu können, müsse man einen französischen Koch zu den Suppen, Relevés und Entrées haben, einen englischen zum Braten und einen italienischen zum Dessert. Wo diese drei nicht zusammen arbeiten, würde immer etwas zu tadeln sein.

Wie verschieden der Geschmack ist, beweist jener Berliner, der den Eindruck, den der Genuß einer englischen Schildkrötensuppe auf ihn machte, folgendermaßen schildert: „Wenn es möglich wäre, daß ein mit Oel, Pfeffer, und anderem starken Gewürz bestrichener Besen durch die Gurgel fahren könnte, so müßte das Gefühl wohl demjenigen gleichen, das ich erlitt, als ich den ersten Löffel dieses delikaten Leckerbissens verschluckt hatte."

Ein Türke, welcher sich studienhalber in Berlin aufhielt, schrieb nach Hause: „Auch wird in Deutschland in großartigen Fabriken eine Art Schmutz geschaffen, der ganz dazu geeignet ist, den besten Kaffee ungenießbar zu machen." (Er meinte Cichorien und hatte damit nicht so ganz Unrecht.)

Im Jahre 1841 gab der König von Frankreich im Park zu Neuilly dem 17. Infanterie-Regiment ein Bankett. 800 Diener in königlicher Livrée servirten. Die 50 Tafeln nahmen eine Länge von 2500 Metern ein; die Zahl der Couverts betrug 5300. Das Bankett bestand aus 1559 Platten, worunter 500 Hühner, 300 Truthähne, 200 Pasteten, 250 Schinken, 218 Kalbsbraten, 220 Ochsenbraten, 63 große Kuchen, 60 sehr große Dessertstücke, 5509 Flaschen Rothwein, 4000 Flaschen Champagner 2c.

Die höchste Celebrität in der Kochkunst in den 40er Jahren war Jean de Careme, dessen Ahnherr schon Mundkoch des Papstes Leo X. gewesen, und dieser Careme, der den Dienst des Königs von England verließ, weil der Haushalt dieses Monarchen eine Bauernwirthschaft sei, wurde von Rothschild in Paris für ein Jahresgehalt engagirt, das kein Monarch zahlen wollte oder konnte. In Lady Morgan hat er seine Dichterin gefunden. „Das Herz schlug mir" — schreibt sie — „als das Diner angekündigt wurde. Zersetzungen der feinsten Fleischspeisen, mit chemischer Genauigkeit zu silbernem Thau aufgelöst, bildeten die Grundlage. Jede Fleischart duftete ihr natürliches Aroma, jedes Gemüse hatte seine natürliche Farbe, unbeschreiblich war die Poesie der zusammengesetzten Gerichte" u. s. f. Da fällt einem unwillkürlich der niedliche Spottvers ein:

Du weißt es nicht, was gilt die Wette,
Was ist die schönste Cotelette?
Es ist die Frau — denk' ich zurück —:
Gott nahm dazu das Rippenstück.

In der neuesten Zeit war besonders Gambetta als Feinschmecker berühmt; auch vom Grafen Münster, seit langen Jahren deutscher Botschafter in London und Paris, ist bekannt, daß er eine feine Küche voll zu würdigen versteht. Filets versteht er selbst so zuzubereiten, daß die in diesem Gerichte gewiß sehr verwöhnten Engländer erklärten, hier ihren Meister gefunden zu haben. Die dekorative Ausstattung der Speiseräume und der Tafel und das ganze Auf und Um tritt jetzt namentlich bei Hoffestlichkeiten und großen Privatdiners wieder mehr in den Vordergrund.

Ueber das Hofdiner, welches zu Ehren des deutschen Kaisers am 12. Oktober 1892 in Schönbrunn veranstaltet wurde, schreiben die Wiener Blätter: „Der große Saal, in dem dinirt wurde, ist ganz mit hohen Spiegeln ausgekleidet. Die Wände bilden eigentlich nur die Rahmen für Spiegel und Fenster und sind elfenbeinfarben im Grund und ganz mit den abwechselungsreichen Schnörkeln des Rokoko bedeckt. Zwei riesige Lüster hängen über die Tafel herab, die im Lichterkranze strahlte. An den Pfeilern, welche Fenster und Spiegel trennen, waren Bosquets aus den herrlichsten exotischen Pflanzen errichtet, von deren bezauberndem Grün sich farbenreiche Blüthen abhoben. Die Blumendekoration reichte bis zur halben Höhe des Saales, dann schmückten die Wand Girandolen, deren lichtglänzende Bogen sich nach oben verjüngten. Vierzehn goldene Kandelaber standen auf der Tafel, und reiche Girandolen an der oberen und unteren Wand vervollständigten die Beleuchtung, welche dem Saal einen Märchenzauber verlieh. Die Tafel selbst war für 90 Gedecke und wies ausnahmslos goldene Prunkstücke auf. Die Mitte vor den Plätzen der beiden Kaiser nahm eine runde Schüssel ein, auf massiv goldenem Fuße, welche mindestens anderthalb Meter im Durchschnitte hat. Der Inhalt derselben bestand aus den seltensten Blumen. Aehnlich waren alle Blumenvasen geschmückt, doch mit schöner Abwechselung in Form und Farbe. Das Eigenartige der Hoftafel war, daß nichts darauf glitzerte, daß der matte, vornehme Glanz des Goldes dominirte und die Farbenpracht der Blumen nicht verdunkelt wurde. So einten sich Lichterglanz und Blumenduft festlich zusammen, und aus einem Nebensaale klang die von den Deutschmeistern ausgeführte Fledermaus-Ouverture heiter stimmend herein."

Es mögen hier einige interessante Notizen über die Quantitäten von Speisen, welche bei einzelnen Festen auch heute noch vertilgt werden, und welche ferner von Großstädten konsumirt worden, folgen:

Auf dem Balle, der am 4. März 1893 gelegentlich des Regierungsantrittes des Herrn Cleveland im „Weißen Hause" zu Washington stattfand, wurden, wie der New-York Herald berichtet, verzehrt: 65,000 Austern, 2700 Liter Suppe, 10,000 Portionen Fisch, 7000 Sandwichs, 675 Liter Krebssalat, 1500 Liter Schildkröten-Ragout, 1500 junge Hühner, 250 Truthühner, 800 Pfd. Gänseleberpastete, 700 Liter Punsch mit Rum, 5700 Liter Sorbet, 16,000 Liter Bier, 5000 Liter verschiedene Weine, eine Unmasse Champagner, Cognac und Liqueure, außerdem 32,000 Cigarren, 1000 Cigaretten. Eingeladen waren 11,000 Personen.

Verbrauch von Fleisch in Paris im Jahre 1892.

Der Verkauf von Fleisch findet in Paris hauptsächlich an 2 Plätzen statt, nämlich auf dem Markte von Villette (lebendes Vieh) und in den großen Central-Hallen. Auf dem Schlachthofe sind ca. 2000 Arbeiter beschäftigt, dieses Heer schlachtete für Paris 319,915 Ochsen, 182,028 Kälber, 1,630,925 Hammel und 454,329 Schweine. Die größte Zahl der Thiere kommt naturgemäß aus den französischen Provinzen. Von andern Ländern wurden eingeführt 624 Ochsen, 79 Kälber und 300,796 Hammel. In den Central-Hallen wurden im Ganzen verkauft 9,177,325 Kilogramm.

Verbrauch von Wildpret in Paris.

Was Paris an Wildpret verzehrt, und zwar nur während der Jagdzeit von Mitte September bis Ende Januar, ist ein sehr respektabler Posten. Das Wildpret kommt theils aus Frankreich, theils aus dem Elsaß, theils aus dem Schwarzwalde und Böhmen. Im Jahre 1892 kamen allein in den Pariser Central-Markthallen 200,000 einheimische Lerchen, 20,000 Schnepfen und ebenso viele Wasserschnepfen, 145,000 Wachteln, 98,000 Fasanen, 300,000 Rebhühner, 300,000 Hasen und 1,100,000 Lerchen zum Verkauf.

Da von Paris die Rede, mag folgende authentische Tabelle über die Nahrungsmittelpreise und Art der Speisen aus dem Kriege hier Platz finden:

Lebensmittelpreise

4 Wochen vor Uebergabe in Paris während der Belagerung. Weihnachten 1870.

	Franks		Franks
1 Pfd. Schinken . . .	10.—	1 Katze	10.—
1 ganzer Schinken . .	120.—	1 Ente	30—40.—
1 Pfd. Pferdeblutwurst .	1.50	1 Krähe	2.50
1 Pfd. Butter . . .	35—40.—	1 Pfd. Hundefleisch . .	3.50
1 kl. Käse	2.—	1 Ratte	1.50
1 Ei	1.—	1 fette Ratte	2.—
1 Truthahn	125.—	1 Pfd. Speck	8.—
1 Gans	85.—	1 weiße Rübe	—.80
1 Huhn	25.—	1 Runkelrübe	4.—
1 Taube	8—10.—	1 Sellleriewurzel . . .	2.—
1 Hase	85.—	1 Kohlkopf	6.—
1 Kaninchen	25.—	1 Blumenkohl	6.—

Auch die Thiere des Zoologischen Gartens und des jardin d'acclimatation wurden geschlachtet und verkauft, wie folgende Preistabelle zeigt.

So brachte:	Franks		Franks
1 Pfd. Elephantenfleisch bis	40.—	Bären, das Stück . . .	500.—
1 Pfd. Elephantenrüssel (von Rothschild gekauft) . .	80.—	2 Kameele, das Stück .	5000.—
		1 Papagei	5.—

Was auf einem Oceandampfer verzehrt wird.

Der Hamburger Schnelldampfer „Fürst Bismarck" nimmt für eine Reise nach Amerika mit (es sind nur die hauptsächlichsten Gegenstände aufgeführt): 20,000 Pfd. Ochsenfleisch, 2500 Pfd. Kalbfleisch, 1500 Pfd. Hammelfleisch, 1500 Pfd. Schweinefleisch, 6000 Pfd. Zunge, Leber u. s. w. Zusammen 26,500 Pfd. frisches Fleisch. An Getränken: 1600 Flaschen Roth-, Rhein- und Mosel-Wein, 600 Flaschen Champagner, Portwein u. s. w. 100 Flaschen Spirituosen, 6000 Flaschen Bier und außerdem 4000 Liter Bier in Fässern. Ferner: 1500 Pfd. gesalzenen und geräucherten Speck, Fleisch und Wild, 2000 Pfd. verschiedene feine, frische Fischsorten, 250 Pfd. geräucherten Aal, Lachs, Störfleisch, 3000 Pfd. verschiedene Geflügelsorten, 1500 Schinken, Rauchfleisch, 1000 Pfd. Wurstsorten, 1000 Pfd. Käsesorten, 22,000 Pfd. Mehl und Brod, 4000 Pfd. Butter, 4200 Pfd. Hülsenfrüchte, 2000 Pfd. getrocknete Früchte, 32,000 Pfd. Kartoffeln, 1500 Pfd. Kaffee, 100 Pfd. Thee, 120 Pfd. Chokolade, 2500 Pfd. Zucker, 6000 Stück Häringe, 120 Stück Hummern, 1200 Stück Frankfurter Würstchen, 750 Dosen Gemüse, 50 Fäßchen Sardinen und Anchovis, 100 Dosen Sardinen, 15,000 Stück Eier, 700 Dosen kondensirte Milch, 1000 Liter frische Milch, 200 Glas und 400 Dosen verschiedene feine Compots. Angefügt sei noch, daß der bei einer Reise von Hamburg abgegangene „Fürst Bismarck", Kapitän Albers, rund 1400 Menschen an Bord hatte, darunter einschließlich Offiziere rund 360 Mann Schiffspersonal. Der Dampfer führte für seine beiden Dreifach-Verbund-Maschinen von zusammen 16,400 Pferdekräften 240 Eisenbahn-Waggons Kohlen à 200 Centner mit sich.

Ueber Feinschmecker und Feinschmeckerinnen.

Feinschmeckerei wird gewöhnlich mit Schwelgerei oder Gefräßigkeit verwechselt. Als erstes Gebot der Feinschmeckerei gilt: „Wer sich den Magen überladet oder sich berauscht, versteht nichts vom Essen und Trinken."

Feinschmecker von Geburt (nach Brillat-Savarin) sind solche, die durch eine materielle und organische Prädestination zu den Genüssen des Geschmacksinnes berufen sind. Selbstverständlich erlangen einzelne Feinschmecker ihre Ausbildung auch durch lange Praxis. Es gibt Individuen, denen die Natur entweder jene Feinheit der Organe oder jene ausdauernde Achtsamkeit versagt hat, um eine gute Küche zu würdigen, und welchen die schmackhaftesten Gerichte unbemerkt hinuntergleiten. Zu diesen Stiefkindern der Natur gehörte z. B. Napoleon I. Er speiste sehr unregelmäßig und dann schnell und schlecht: Sobald sich sein Appetit fühlbar machte, mußte er auch befriedigt werden, und seine Feldküche war demzufolge so eingerichtet, daß man ihm an jeden Ort und zu jeder Stunde auf den ersten Befehl hin Geflügel, Cotelettes und Kaffee vorsetzen konnte.

Von den geborenen Feinschmeckern giebt Brillat-Savarin folgende Beschreibung: „Sie sind in der Regel von mittlerer Größe, haben ein rundes oder viereckiges Gesicht, glänzende Augen, eine schmale Stirn, eine kurze Nase, fleischige Lippen und ein rundes Kinn. Die Frauen sind voll und rund, mehr hübsch als schön und neigen ein wenig zur Fettleibigkeit.

Die Näscherinnen haben feinere Züge, ein zarteres Aussehen, sind niedlicher und zeichnen sich besonders durch eine ihnen eigenthümliche Beweglichkeit der Zunge aus.

Unter einer solchen Außenseite darf man stets die liebenswürdigsten Tischgenossen vermuthen. Sie nehmen von Allem, was man ihnen anbietet, essen langsam und schmecken mit Ueberlegung. Sie beeilen sich nicht, das Haus zu verlassen, wo man sie mit erlesener Gastlichkeit empfangen hat, man besitzt sie für den ganzen Abend, da sie mit jedem Zeitvertreib und allen Spielen vertraut sind, die das gewöhnliche Zubehör einer regelrechten gastronomischen Zusammenkunft bilden."

Diejenigen dagegen, denen die Natur die Befähigung zu gastronomischen Genüssen versagt hat, haben ein langes Gesicht, eine lange Nase, tiefliegende Augen und überhaupt immer etwas Längliches in ihrer Haltung, von welchem Wuchse sie auch sein mögen. Ueberdies besitzen sie in der Regel schwarze, glatt anliegende Haare und durchaus keine Körperfülle: sie sind die Erfinder der langen Hosen.

Die Frauen, über welche die Natur dasselbe Unglück verhängt hat, sind eckig, langweilen sich bei Tische und leben nur von Klatsch und Kartenspiel.

Wie es Feinschmecker durch Vorherbestimmung giebt, so giebt es auch Feinschmecker von Standeswegen und gehören hauptsächlich 4 Kategorien zu denselben, nämlich die Geldmänner, die Aerzte, die Litteraten und die Betbrüder. Die Geldmänner sind die Heroen der Feinschmeckerei. Die Adels-Aristokratie würde zweifelsohne die Geld-Aristokratie unter dem Gewicht ihrer Wappen und Titel erdrückt haben, wenn diese ihr nicht ihre prächtigen Tafeln und ihre gefüllten Kassenschränke entgegengestellt hätte. Die Köche schlugen die Genealogisten, und wenn auch die Herzöge oft nicht einmal warteten, bis sie vor der Thür waren, um ihre Wirthe zu verhöhnen, so waren sie doch gekommen und ihre Anwesenheit bekundete ihre Niederlage. Daher findet man auch in den Kochbüchern fast in jeder Abtheilung ein oder mehrere Gerichte, die den Titel „à la financière“ führen. Wie bekannt, war es in Frankreich nicht der König, sondern die Generalpächter, die früher die erste Schüssel grüner Erbsen aßen, die gewöhnlich mit 800 Frcs. bezahlt wurde. „Man sagt, daß es heutigen Tages auch noch so ähnlich zuginge."

Andere aber nicht minder gewaltige Ursachen wirken auf die Aerzte ein, sie sind Feinschmecker durch Verführung und müßten von Stahl und Eisen sein, wenn sie der Gewalt der Umstände widerstehen sollten. Immer mit Ungeduld erwartet, werden sie stets mit stürmischem Eifer empfangen. Eine

hübsche Patientin lädt sie ein, ein junges Mädchen liebkost sie, ein Vater, ein Gatte empfehlen ihnen ihr Theuerstes. Die Hoffnung packt sie am linken Flügel, die Dankbarkeit am rechten, sie lassen sich das gefallen, nach einem halben Jahr ist die Gewohnheit eingewurzelt und sie sind unwiderruflich der Feinschmeckerei verfallen.

Das Quartier der Literaten im Reiche der Gastronomie liegt dicht neben dem der Aerzte. Man lädt die Literaten ein, weil man Achtung vor ihren Talenten hegt und weil es zur Regel gehört, daß jede Gesellschaft ihren Literaten haben muß. Man giebt ihnen die leckersten Bissen, man bewirthet sie mit auserlesenen Weinen, damit sie ihren Witz leuchten lassen, und da sie alles das sehr natürlich finden, so werden und bleiben sie Feinschmecker.

Endlich zählt die Feinschmeckerei auch viele Betbrüder zu ihren getreuesten Anhängern. Während man die „Laster“, z. B. den Tanz, das Theater, das Spiel und ähnlichen Zeitvertreib für verdammenswerth hält und verabscheut, schleicht sich die Feinschmeckerei mit völlig geistlicher Miene ein. Nach göttlichem Recht ist der Mensch der König der Schöpfung, für ihn mästet sich die Wachtel, für ihn haucht der Mokka seinen Duft. Warum also nicht die Gaben genießen, welche uns die Vorsehung bietet. Die Klöster waren wahre Magazine voll der köstlichsten Leckereien, und das ist auch der Grund, weshalb deren Aufhebung von gewissen Kennern so schmerzlich betrauert wird. Mehrere Mönchsorden, insonderheit die Bernhardiner, erklärten die gute Küche für eine Kardinaltugend. Die Pater Küchenmeister haben das Gebiet der Kochkunst bedeutend erweitert. In Rom speiste man am besten beim Kapuziner-General. (Brillat-Savarin).

Wahlspruch eines französischen Gourmands.

Il faut sortir de la vie
Comme d'un banquet,
Remerciant son hôte
Et faisant son paquet.

Grabschrift eines französischen Gourmands.

Je veux que la mort me frappe
Au milieu d'un grand répas
Qu'on m'enterre sous la nappe
Entre quatre large plats
Et que sur ma tombe on mette
Cette courte inscription:
„Ci gît un gourmand poëte
Mort d'un indigestion.“

Ursprung und Zubereitung des Kaffees.

(Nach Brillat Savarin.)

Der erste Kaffeebaum war in Arabien entdeckt, und trotz der mannigfachen Verpflanzungen, die man mit dem Strauche vorgenommen hat, kommt der beste Kaffee noch heute aus diesem Lande.

Einer alten Ueberlieferung zufolge wurde der Kaffee von einem Hirten entdeckt, der die Beobachtung machte, daß seine Heerde jedesmal eine ungemeine Lebhaftigkeit und Ausgelassenheit zeigte, wenn sie die Beeren des Kaffeebaumes abgeweidet hatte. Wie es aber auch um die Wahrheit dieser Erzählung bestellt sein mag, auf jeden Fall gebührt dem ziegenhütenden Forscher die Ehre der Entdeckung nur zur Hälfte: die andere Hälfte kommt dem zu, der zuerst auf den Gedanken verfiel, die Bohnen zu rösten.

Das Abkochen rohen Kaffees ergiebt nämlich ein ziemlich unschmackhaftes Getränk, während das Rösten in den Bohnen ein Aroma und ein Oel entwickelt, die den Kaffee charakterisiren, aber ohne das Eingreifen der Hitze ewig unbekannt geblieben sein würden.

Die Türken, die in dieser Hinsicht unsere Lehrmeister sind, bedienen sich zur Zerkleinerung des Kaffees niemals der Mühle; sie zerstoßen ihn im Mörser mittelst einer Holzkeule, und wenn diese Instrumente lange Zeit zu diesem Zwecke gebraucht worden sind, erhalten sie einen hohen Werth und werden theuer bezahlt.

Aus mehreren Gründen hielt ich es für meine Pflicht, mich zu vergewissern, ob das Resultat bei den beiden Methoden irgendwie verschieden sei, und welche Methode den Vorzug verdiene.

Ich röstete daher mit größter Sorgfalt ein Pfund guten Mokkakaffees und theilte dann die Menge in zwei völlig gleiche Theile, von denen der eine gemahlen, der andere aber nach türkischer Manier zerstoßen wurde.

Aus beiden Pulvern bereitete ich Kaffee, indem ich beide Male dieselbe Gewichtsmenge Pulver nahm und ebenso die gleiche Gewichtsmenge kochenden Wassers darüber schüttete, kurzum, beide Sorten völlig gleichmäßig behandelte.

Ich kostete diesen Kaffee und ließ ihn von den größten Koryphäen kosten: Das einstimmige Urtheil lautete dahin, daß der Trank aus dem gestoßenen Pulver bei weitem vorzüglicher sei als der aus dem gemahlenen.

Jeder kann dies Experiment wiederholen. Indessen kann ich ein ziemlich bemerkenswerthes Beispiel dafür anführen, von welchem Einfluß dies oder jenes Verfahren sein kann.

Vor einigen Jahren waren aller Gedanken auf die beste Art der Kaffeebereitung gerichtet, und zwar, beinahe ohne daß man sich dessen bewußt war, einfach deshalb, weil das Staatsoberhaupt viel Kaffee trank.

Man schlug vor, die Bohnen gar nicht zu rösten, oder zu zerkleinern, nur kalten Aufguß zu machen, ihn drei Viertelstunden kochen zu lassen, ihn in einem verschlossenen Topfe zu bereiten u. s. w. u. s. w.

Ich habe mit der Zeit alle Methoden, die bis heute in Vorschlag gebracht worden sind, sorgfältig geprüft und mich endlich nach völliger Kenntnißnahme von der Sache für die entschieden, welche man à la Dubelloy nennt und die darin besteht, daß man kochendes Wasser über den Kaffee gießt, der sich in einem mit sehr feinen Löchern versehenen Porzellan- oder Silbergefäß befindet. Diese erste Abkochung wird dann nochmals bis zum Sieden erhitzt und zum zweiten Male durchgegossen: auf diese Weise erhält man einen so guten, klaren Kaffee, wie er überhaupt nur herzustellen ist.

Ich habe unter andern auch den Versuch gemacht, den Kaffee in einem Gefäß mit Hochdruck zu bereiten, erhielt aber einen so dicken und bittern Trank, daß höchstens die Kehle eines Kosaken sich daran hätte erbauen können.

Abstammung der Gemüse und Früchte.

Die meisten Gemüse sind Kinder fremder Zonen, und es dauerte geraume Zeit, ehe sie sich vollständig in Deutschland akklimatisirten. Selbst der Proletarier unter den Gemüsen, der gemeine Kohl, ist ein Ausländer; er stammt aus Egypten; wir verdanken ihn den siegreichen Römern. Der Spargel wuchs in Asien und die Artischoke, diese wohlschmeckende Distel, in Andalusien. Der Spinat kam aus Mittelasien zu uns herüber, der der Ceres geweihte Kerbel von Sicilien. Die Saubohne war ein Lieblingsgericht der Griechen, während die grünen Bohnen aus Indien stammen; des Lattich Heimath ist eine Insel im griechischen Archipel. Den römischen Lattich brachte Rabelais nach Frankreich, von wo er zu uns herüberkam. Die Linsen waren die Nahrung der ärmeren Klassen Egyptens, und man kennt die Sehnsucht, mit welcher die Israeliten in der Wüste der Zwiebeln und Lauche Egyptens gedachten. Die Erbsen waren als Nahrungsmittel den Völkern des Alterthums gleichfalls bekannt, doch wurden sie nur reif gegessen; in grünem Zustande bildeten sie das Lieblingsgericht Ludwigs XIV. und demzufolge das des gesammten Hofes. Die Kartoffel, aus Virginien zu uns verpflanzt, ist zugleich das jüngste und populärste Gemüse.

Gleich den Gemüsen sind auch die Früchte, was ihre Abstammung anbetrifft, Fremdlinge und deren Akklimatisirung bei uns meist jüngeren Datums, als jene der Gemüsearten. In unseren Tagen freilich sind wir gewöhnt, die Fruchtkörbe unserer Tafeln mit allem Köstlichen gefüllt zu sehen, was die verschiedenen Zonen der Erde bieten, von der süßduftenden amerikanischen Ananas bis zur würzigen Erdbeere von Chili. Allein dies ist nicht immer so gewesen, namentlich in unserem Deutschland, wo viele Sorten des feineren

Tafelobstes nur nach und nach und unter der sorgfältigsten Pflege heimisch wurden, während sie in einigen Provinzen Frankreichs bald zur üppigsten Fülle gediehen. Der Apfel war eine Lieblingsfrucht der Römer, sie kannten viele Sorten und nannten die vorzüglichsten derselben nach den Familien ihrer berühmten Senatoren, wie: Claudius, Marcius, Appicius u. s. w. Die Birne wurde in Italien durch Pyrrhus eingeführt. Der heilige François de Paule brachte einige Sorten aus Calabrien nach Frankreich, die noch heute dem wackeren Heiligen zu Ehren „gute Christen" genannt werden. Die Aprikose stammt aus Armenien, die Mandel aus Maritanien; die Kirsche ist eine Trophäe des Lucullus, und die köstliche Pfirsiche, diese dem Auge wie dem Gaumen gleich angenehme Frucht, aus Persien, wovon auch wohl ihr Name abgeleitet ist. Man versichert, die Phönizier hätten sie zuerst nach Gallien gebracht, und es sei einem Offizier Louis XV. vorbehalten gewesen, sie an den Spalieren Montreuils zu kultiviren, bis sie zu der Vollendung gediehen, die die jetzigen französischen Pfirsiche auszeichnet. Der Kastanien Vaterland ist Lydien, das der Orangen China, der Connetable von Bourbon war der Erste, der den Orangenbaum in Frankreich kultivirte. Die Citrone und die Feige stammen aus Syrien, die Quitten von der Insel Kreta, der Maulbeerbaum gleichfalls aus China, und es war unter Justinian, als der nützliche Maulbeerbaum zuerst nach Europa verpflanzt wurde. Die Kreuzfahrer brachten die Pflaumen mit von Damaskus, die Mirabelle sollen wir dem König René verdanken, sowie die Reineclaude der Gemahlin François I. Die Traube stammt aus Asien. Die Phönizier pflanzten den Weinstock in Sizilien, und ein Toskaner, verbannt von seinem Vaterlande, brachte sie nach Gallien. Dieses Geschenk erregte den Neid der Gallier in so hohem Grade, daß sie unter der Anführung ihres Feldherrn Brennus die Alpen überstiegen, um sich einer Erde zu bemächtigen, die diese köstliche Frucht hervorbrachte. — Was früher den mächtigsten Königen bei ihren Festmahlen zu bieten nicht möglich war, die Pflege unserer Gärtner hat es selbst den ärmsten unserer Landleute ermöglicht, die nunmehr einheimisch gewordenen Gemüse und Früchte zu genießen.

Bestien-Diner.

Unter Rückblick auf die vielen in diesem Buche enthaltenen Diners glauben wir auch hier an dieser Stelle noch ein solches beifügen zu dürfen, welches in Folge seiner Eigenart, der Massen der Speisen, sowie der zusammengewürfelten, aus allen Gegenden unseres Planeten stammenden Gäste, Beachtung finden dürfte.

Das Diner findet täglich zwischen 3—5 Uhr statt. Eine Ausnahme hiervon macht nur der Mittwoch, an welchem die Theilnehmer (zwar unfrei-

willig) Fasttag im strengsten Sinne des Wortes halten müssen. Selbst der heilige Vater in Rom könnte sie durch keine Bulle davon erlösen. Das Menu besteht hauptsächlich aus folgenden Gängen:

Potage: Wird, da die meisten keine Freunde von Suppe sind, nur den Kranken auf Veranlassung des Arztes verabreicht.

Relevé de poisson: Täglich werden 1 Centner Fische au naturel servirt. An Kartoffeln werden dazu 5 Centner gegeben:

Relevé de boucherie: Als pièce de resistance kommen sodann $1^1/_2$ Centner bestes Pferdefleisch (über den Geschmack läßt sich nicht streiten) zur Tafel. Nobel, der König mit seinen Familienmitgliedern aus Afrika und vom Himalaya verzehrt davon allein 50—60 Pfund pro Tag.

Entrée: Dieses besteht aus 10 Centner Kleeheu, 15 Centner gewöhnlichem Heu, 8 Centner Hirschheu, 1 Centner Weizen, $1^1/_2$ Centner Gerste, 2 Centner Hafer, 20 Pfd. Hanf, 20 Pfd. Spitzsamen, türkisches Korn u. dgl.

Rôt: 30 Pfd. Kalb- und Rindfleisch (manchmal auch einige Lapins als Wild) dienen als Braten, dazu 20 Köpfe Salat und 10—12 Eier als Garnitur.

Compote: Erscheint nur in Form von 6 Pfd. Backobst pro Tag.

Entremets de legumes: Stellt sich aus 6 Centner Runkelrüben, 20 Pfd. anderen Rüben und 10—12 Pfd. Grünkohl zusammen.

Entremets de douceur: Sind 10—12 Stück Aniskuchen, 10 Pfd. Hundekuchen und 10 Pfd. Reis.

Dessert: In Anbetracht der vielen Leckermäuler ist dies entsprechend reichlich bemessen. 5 Pfd. Bananen, 2 Pfd. Datteln, 2 Pfd. Feigen, 1 Pfd. Rosinen, $^1/_4$ Pfd. Mandeln, dann Nüsse und Orangen werden zum Nachtisch aufgesetzt und bei Stumpf und Stiel verzehrt.

An Brod wird zu diesem Mahle pro Tag 70 Kilo gebraucht.

Was die Getränke anbetrifft, so huldigen die Herrschaften, die ja viele Kameele und Rhinocerosse unter sich haben, dem Wasser. Ein großer Theil der Gäste sind auch von Alters her schon Vegetarianer. Einzelne ziehen Milch vor, und für diese besteht das tägliche Quantum aus 40 Liter.

Einige besonders verwöhnte Gäste von der Südwest-Küste oder dem tiefsten Innern des schwarzen Erdtheils, sowie auch von den großen Sunda-Inseln kommend, die Herren Chimpanse, Orang-Utang und deren Sippe, verlangen Wein, und zwar von der besten Sorte Burgunder- und Südwein. Diesem Wunsche wird selbstverständlich bereitwilligst entsprochen.

Daß diese ausgewählten Mahlzeiten auch allen vierfüßigen und gefiederten Theilnehmern gut bekommen, davon kann man sich durch einen Besuch dieser Gäste in dem herrlichen „Zoologischen Garten" in Berlin überzeugen.

Etwas über Anstandsregeln bei Tisch aus dem 16. Jahrhundert.

Bezüglich des Benehmens bei Gastungen werden in dieser Zeitperiode zahlreiche Verhaltungsmaßregeln ertheilt, was darauf hindeutet, daß sie eben recht nothwendig waren. In Nürnberg erschien in der ersten Hälfte des genannten Jahrhunderts die Ausgabe eines Büchleins, betitelt „Höflich und züchtig Sitten aus dem hochberümpten Erasmo Roterodamo de Civilitate Morum gezogen in kurze Fragstück verfasset durch Reinhardum Hadamarium verteutschet". Das Originelle dabei ist, daß der Uebersetzer seine Anweisungen über gute Lebensart in nichts weniger wie höflicher Form ertheilt, sondern dabei „grob wie Bohnenstroh" ist.

Unter Anderem schreibt er über das Verhalten bei Tisch: „Für grob und bacchantisch wird gehalten, „soviel zugleich in's Maul stecken, daß bede Backen wie ein Sackpfeif aufgetrungen werden; große, dicke Brocken in Mund werfen; die Finger in Pfeffer (Brühe) gedunkt lecken; sich vornen besudeln, schmatzen wie ein Sau, gortzen wie ein Kuh; so der Mund voll ist, reden oder trinken; die Bein mit den Zenen wie ein Hund benagen; mit dem Messer fantasirn; im Trunk die Augen verkehren und greß (gräßlich?) die Leut ansehen; die Bein und anders unter den Tisch werfen; das Brot für dem Bauch schneiden: das Tischtuch besudeln; über Tisch pochen und murren, so das Mahl nicht nach seynem Kopf bereit ist; hingelegte Bein auf's neu benagen; Brot, so im Maul gehabt, wieder in die Brühe oder Pfeffer stecken; den Käs ungleich schneiden und hohl machen, wie ein Seutrock; Essenspeis stehlen; sich vollsaufen und fressen; schendliche Lügen herfürbringen; den Gürtel oder Riemen lösen, daß er viel fressen könne" u. s. w.

In den darauf folgenden Regeln wird das Vorstehende theilweise noch näher ausgeführt. Von Interesse ist, daß ein Junge, wenn er genug gegessen nachdem er den Fürnehmsten an der Tafel um Urlaub gebeten, sich vor Aufhebung derselben entfernen durfte, aber seinen Teller und „Ueberlang" (Serviette?) mit sich nehmen sollte. Das Brod, das aus Versehen zu Boden fiel, wurde damals nach dem Aufheben geküßt. „Dieweil das Brot vor Zeiten ein Bedeutung und heilig Zeichen gewest ist ungeferbster Lieb und aller Einigkeit". Die Knaben sollten sich unter Essens nicht wie eine Bratwurst füllen, dieweil sie sonst „ein Dummen verstand kriegen und ganz hartlehrig erwachsen". Die Frage: „Was für Belohnung erlangen die Vollfresser und Saufer?" wird folgendermaßen beantwortet: „Ein stinkenden Athem, schändliche Zähn, roth oder flüssige Augen, schel Gesicht, verworrene Sinne, zitrich Hende, Unsinnigkeit, unruhige Nacht, schreckliche Träum, und kürzlich das Alter, ehe die Zeit kumpt".

In gleich drastischer Weise werden auch die übrigen Tischregeln den Jungen zu Gemüthe geführt. Mit den Händen gleich in die Schüssel fielen nur die Säue; mit den Fingern in die Schüssel zu greifen gehört nur

groben Filzen zu; die besten Stücke suchten sich nur die verwöhnten Geiermäuler aus; große dicke Brocken schluckten auf Einmal nur die Störche hinunter, ungekaute Brocken nur die Drescher und Räuber. Erhielt ein Knabe eine weiche Materie in einem Löffel zugereicht, so sollte er den Löffel zu sich nehmen, und essen, nachmals den Löffel am Tischtuch gereinigt wieder abliefern."

Es könnte noch mit viel kräftigeren Stellen gedient werden, aber der Anstand verbietet, diese Anstandsregeln wiederzugeben.

Rezept eines Gourmands nach dem Kochbuch „cuisinier royal" aus der Zeit Ludwigs XIV.

Stecke eine Olive in eine Beccafige, diese in eine Ortolane und beides in eine Weindrossel. Ein Krammetsvogel ist die nächste Hülle, eine mit einem Weinblatt umwundene Wachtel schließt diesen ein. Ein mit Speck umwundener Kibitz dient der Wachtel zum Aufenthalt und verschwindet in einem vergoldeten Brachvogel. Die nächsten Einschließungen sind ein Rebhuhn, eine Schnepfe, eine Taucherente, eine Wildente, eine Poularde, ein Fasan, eine Gans, eine Truthenne und zuletzt eine Trappe. Zur Bereitung gehören als Würze Kastanien, Speck, Salz und Pfeffer. 24 Stunden schmort diese eingeschachtelte Vogelwelt in einem hermetisch geschlossenen Topf. Der Gourmand von Profession verzehrt aber nur — die Olive.

Friedrich der Große machte zu Ehren einer von seinem Koch Noël erfundenen „Bombe Sardanapale" ein Gedicht von 137 Versen. Zeitgenossen behaupten, daß die Bombe weit besser zu verdauen war als die Verse. Reinlichkeit an der Tafel war die geringste Tugend Friedrichs. Sein Platz war nach Tisch immer durch Fettflecken, Knochen ꝛc. bezeichnet. Seine letzte Mahlzeit auf Erden war eine Schüssel mit Aal und Hummer.

Ludwig der Heilige vertheilte pro Jahr 70,000 Häringe (vom VIII. Jahrhundert ab war die Kunst des Einsalzens der Häringe schon bekannt) an die Klöster und Spitäler. Streng war zu seiner Zeit das Verbot, Fleisch an Fasttagen zu essen oder zu verkaufen, eingehalten. Ausnahme machte man nur dem Geflügel gegenüber. Ein Mönch aus der Abtei Cluny erklärte Geflügel für eine Fastenspeise, da Gott Fische und Vögel an einem Tage

erschaffen habe. Manche Theologen waren jedoch über diesen Punkt uneinig, bis der heilige Thomas von Aquin nachstehende Geflügelarten zu den kaltblütigen Thieren rechnete und diese dann auch von der Kirche als solche anerkannt wurden: Wasserhühner, Krickenten und Wildenten; daß auch der Biber, dessen Schwanz besonders als eine Delikatesse ersten Ranges galt, zu den Fischen gerechnet wurde, ist bereits früher erwähnt.

Bis zum XII. Jahrhundert durften in Frankreich die Schweine ungestört sich auf der Straße herumtummeln, bis eines der Borstenträger dem Pferde eines Prinzen zwischen die Beine fuhr und Hoheit sich bei diesem Malheur den Schädel einschlug. Unter Franz I. wurden dann diese Straßenvagabunden dem Henker überwiesen. Nur auf die Schweine der Mönche des heiligen Antonius (Letzterer ist der Schutzpatron der Schweine) erstreckte sich dies Verbot nicht.

Der Schutzpatron der Wirthe ist der heilige Julianus. Der Heilige brachte zwar seine Eltern im Jähzorne um, errichtete aber dann zur Sühne ein Spital und bewirthete alle Wanderer gratis. Einmal kam ein Engel in Gestalt eines Bettlers zu ihm und verkündete ihm im höheren Auftrag die Vergebung seiner Sünden. Kurz darauf fuhr dieser verdienstvolle Gastronom direkt in den Himmel und wurde später heilig gesprochen.

Eine Beschreibung der Wiener Hotels aus dem Jahre 1745 sagt, daß die Betten mit blauen Ueberzügen versehen seien, damit man den Schmutz nicht so sehe. Der Weltpriester Rainer klassifizirt im 18. Jahrhundert die Wiener Kellner in folgender Weise:

„Es finden sich weise und bescheidene Kellner, es finden sich auch wiederumb närrische Kellner, es gibt fleißige Kellner, es gibt faule Kellner, es gibt embsige Kellner, es giebt liederliche Kellner, es gibt geschwinde Kellner, es gibt langsame Kellner, es gibt höfliche Kellner, es gibt grobe Kellner, es gibt gewissenhafte Kellner, es gibt treulose Kellner, es gibt schätzbare Kellner, es gibt auch Kellner, welche nicht ein Härl oder einen bösen Pfennig werth seyn". Diese Eigenschaften werden nun drastisch illustrirt. „Die groben fahren den Gast an wie ein Brummhorn, halten immer die Kappen auf dem Kopf, als nisteten Gimpel darunter, hat der Gast was gutes in der Schüssel, so setzen sie sich zu ihm und essen ihm das Beste weg." „Der faule Kellner schläft hinterm Ofen, daß die Gäst wohl achtmal an das Kandl klopfen können, bis er vorkommt wie der Bär um

Lichtmessen" 2c. Von den Wirthen sagt er, „daß man öfter vor 3 Groschen ein solches Stückl Fleisch bekommt, daran sich keine Nachtigall könnt satt essen, so glaube ich, daß dies ein gar zu theuer Bröckl sey." Ein Wirth fragte diesen Pater, was doch unser Herrgott im Himmel mache? Darauf die Antwort: „Er wundere sich sehr über alle Maaßen, wo doch der Satan die Wirth alle hinführe, denn er hätte seit vielen Jahren keinen im Himmel gesehen."

Ein Diner bei Peter dem Großen von Rußland.

Herr von Launaye, Staatsrath in Lüttich, giebt die Beschreibung einer kaiserlichen Mittagstafel bei Peter dem Großen, wie er 1717 als Gast in Spaa war. Es heißt: Am Freitag kam ich nach Spaa. Der Zar war gerade in einem Zelt. Ich nahm mir die Freiheit, ihm ein Körbchen voll Kirschen und Feigen aus meinem Garten zu präsentiren. Es schien ihm sehr angenehm zu sein, und er machte sich gleich darüber her, und obwohl er am Morgen seine 21 Gläser Wasser (als Curgast) getrunken hatte, verzehrte er, ehe ich es mich versah, 12 Feigen und gegen 6 Pfund Kirschen. Den folgenden Tag wurde ich zur Tafel geladen. Die Mahlzeit war ganz merkwürdig, aber man sagte mir, daß seine Majestät immer so dinire. Der Zar saß oben an mit einer Nachtmütze auf dem Kopfe und ohne Halsbinde. 2 Soldaten trugen 2 große Schüsseln auf, worin irdene Näpfchen mit Bouillon standen, in deren jedem ein Stück Fleisch schwamm. Sie wurden vor unsere Teller gestellt. Da die Stühle einen Fuß weit von der Tafel abstanden, mußte man, um zur Bouillon zu gelangen, den Arm ausstrecken wie ein Fechter. Wer mit seiner Bouillon fertig war und mehr wollte, tauchte seinen Löffel ohne Umstände in den Napf seines Nachbars. Der Zar ging uns selbst mit diesem Beispiel voran. Nun kam ein Bursche, der 6 Flaschen Wein auf den Tisch — rollte — nicht stellte. Der Zar schenkte jedem Gast und sich selbst ein Glas voll. Es waren 8 Personen. Ich hatte meinen Platz neben dem Kanzler erhalten. Sobald dieser bemerkte, daß ich mein Fleisch ohne Salz aß, forderte er mich auf, Salz aus dem einzigen Salzfaß zu nehmen, welches dicht vor dem Zar stand. Ich that dies, und es schien Niemand zu befremden. Jetzt kam das zweite Gericht. Einem Soldaten, den der Zufall bei der Küche vorbeigeführt haben mochte, war eine der Schüsseln aufgeladen worden, und weil er nicht Zeit darüber gehabt hatte, den Hut abzunehmen, schüttelte er auf die possirlichste Weise mit dem Kopf, daß erster herabfallen solle. Der Zar gab ihm ein Zeichen, zu kommen, wie er eben war. Das zweite Essen bestand aus 2 Kalbskeulen und 4 jungen Hühnern. Se. Majestät nahm das größte der Hühnchen mit der bloßen Hand, hielt es unter die Nase, und nachdem er durch einen Wink zu verstehen gegeben, daß er den Braten trefflich finde, war er so gnädig, mir das

Hühnchen auf den Teller zu werfen. Das Dessert bildete ein Teller mit Bisquit, und nachdem es verzehrt, erhob sich Alles. Der Zar trat zu einem Fenster und benutzte eine der dort liegenden, nicht sehr reinlichen Lichtscheeren, sich die Nägel zu reinigen. Auf dem Tische sah es wunderlich aus. Das Tischtuch war überall mit Brühe überschüttet, und als wir aufstanden, war es geradezu mit Wein und Fett getränkt. Ich war froh (schließt Launaye), als ich mich empfehlen konnte.

Wie man in Rußland dinirt.

Wie alle nordischen Völker, lieben die Russen bei Tische überraschende Gegensätze. Viele ihrer Lieblingssuppen werden kalt gegessen, den Thee hingegen trinken sie so heiß, wie eine deutsche Kehle ihn kaum vertragen würde. Zum Eingange eines Diners giebt es in besseren Häusern schon eine lange Liste von Leckerbissen, die alle mit starken Liqueurs hinabgeschwemmt werden. Hierunter zählen Caviar, rohe Radieschen, Häringe, Sardinen, geräucherter Salm, roher, getrockneter Stör, rohes, geräuchertes Gänsefleisch, Käse diverser Art und Butter. Dann kommt die eiskalte Suppe, „Havas" genannt, die von gegorenem Roggen bereitet wird, und in der sich Stückchen von Häringen, Gurken und Fleisch befinden. Eine andere kalte Suppe ist von grüner Farbe, sie wird „Stchy" genannt und schmeckt wirklich ganz vortrefflich, obgleich sie aus Kohl, saurem Rahm und Fischfleisch bereitet wird, welche Zusammenstellung man nicht überall sehr einladend finden dürfte. Als nächster Gang folgt etwa — Fisch mit Pasteten, oder die „Solwinka", eine aus Fisch und Kohl zusammengesetzte Speise; hieran schließt sich nicht selten kaltes, gekochtes Spanferkel mit einer Sauce von Meerrettig. Zur Fortsetzung giebt es zumeist wirklich deliciöse Kalbscotelettes, Hühner- oder Schöpsenbraten, mit Buchweizen gefüllt, Schnepfen mit Salzgurken und verschiedene Süßigkeiten, unter denen der Nesselrode-Pudding besonders schmackhaft ist; als Getränke giebt es vorzügliche Weine aus der Krim, vom Kaukasus und von den Ufern des Don; aber verkauft werden sie meist unter den Namen Bordeaux oder Burgunder. Vorzüglich ist auch der russische „Cider" (Obstwein), der Birkenwein, sowie der Lompopo, ein kühles, aus Himbeeren bereitetes Getränk. Champagner fehlt selten, obwohl er sehr theuer ist. Kaffee und Thee, Liqueurs und Cigaretten vervollständigen die Mahlzeit.

Die Chinesen bei Tische.

Man hat die Chinesen häufig, und zwar nicht mit Unrecht, ein Volk von Spielern genannt, allein weit mehr sind sie das Volk der — Köche. Es giebt kaum einen Eingeborenen im Reiche der Mitte, der nicht eine

mehr oder minder starke Neigung zum Kochen, Backen und Braten besäße, die zuweilen geradezu in eine Art Leidenschaft ausartet. Vom Mandarin ersten Ranges abwärts bis zum Kuli, von der rechtmäßigen Gattin des Großkaufmanns bis zur heimathlosen Bettlerin nimmt Alles am Kochen, an der Zubereitung der Speisen das größte Interesse. Während in der Bratpfanne des Armen der Zufall die ungeheuerlichsten Mischungen zu Stande bringt, die dann zu regelmäßigen Speisen erhoben werden, denkt der Reiche seinem Leibkoch vor und bemüht sich, demselben so häufig wie möglich das Rezept einer von ihm selbst (dem Herrn) neu erfundenen Speise vorzulegen.

Aus all' diesem geht klar hervor, daß die Leidenschaft des Kochens im Allgemeinen weniger hohe Güte und Feinheit des Gebotenen, als ungeheuere Vielseitigkeit des letzteren gezeitigt haben muß. Und so ist es auch. Die Zahl der regelrechten Speisen in China ist Legion, aber ihre Zubereitung ist — vom Standpunkt eines europäischen, oder wenigstens europäisirten Magens — abscheulich.

Dem Fremden, welcher durch die Straßen einer chinesischen Stadt hinschreitet, fallen zuerst die mehr als zahlreichen Küchen (zugleich Eßhäuser) auf, deren Düfte die Straße oftmals weithin geradezu in einen Nebel einhüllen. Da die Kochherde aller dieser öffentlichen Küchen entweder vor dem offenen Fenster oder direkt vor der Thür aufgestellt sind, so ist es dem Vorübergehenden leicht, einen Blick auf die Speisen und die Art ihrer Zubereitung zu thun, vorausgesetzt, daß er den Qualm der Holzkohlen nicht scheut, der in erstickender Dichtigkeit vom offenen Herde emporsteigt. Dem Koch selbst ist es sehr erwünscht, wenn er durch seine Kocherei Neugierige anzuziehen vermag, denn die öffentliche Zubereitung der Speisen ist selbstverständlich nichts als ein Reklamemittel. Die Reichhaltigkeit und Seltsamkeit des Speisezettels in einem solchen Restaurant, welches einen nur annähernd guten Ruf besitzt, ist wahrhaft achtunggebietend. Gekochter Reis, alle Sorten grüner Gemüse, fettes Schweinefleisch, mageres Ziegenfleisch und Fische sind das Gewöhnliche, die Alltagsspeise des „kleinen Mannes“, aber daneben finden sich die größten Delikatessen des Wassers, der Erde und der Luft: Schlangen, Käfer, Würmer, Froschschenkel (den Franzosen zum Trotz), Schmetterlingspuppen, ein Dutzend verschiedener Vogeleier, Hunde, Katzen, hundert verschiedene Insekten, Fischflossen*) und überdies tausenderlei von süßen Backwerken. Die Puppen der Seidenraupe werden als eine der größten Delikatessen angesehen. Wie eine Anzahl ähnlicher unfertiger Insekten ißt man sie gekocht, mit einer süßen Brühe. Unter den Raupen sind es besonders zwei Gattungen, die vor dem Magen des mandeläugigen

*) Wir verweisen auf das interessante chinesische Original-Menu auf Seite 164 unseres Buches.

Gourmands Gnade gefunden haben, die eine wird im Bambus-, die andere im Zuckerrohre gefunden und in allen möglichen Formen gegessen.

Viele Gerichte aus dem Reiche der Blumen würden ohne Zweifel auch in Europa ihre Liebhaber finden, im großen Ganzen aber ist bekanntlich die chinesische Kocherei nichts weniger als verführerisch. Man muß, wie einst ein amerikanischer Humorist meinte, eine gußeiserne Nase besitzen, um sich mit dem, was die Chinesen „queng sui", die Europäer „haut goût" nennen, befreunden zu können. Einer der entsetzlichsten Leckerbissen dieser Art sind Enteneier, die man wochenlang in feuchten Lehm legt, um sie bei der Reife, d. h. nachdem sie völlig in Verwesung übergegangen sind, roh zu verspeisen. Einer ähnlichen Behandlung erfreuen sich die Radieschen, die erst in verrottetem Zustande auf die Tafel gebracht werden. Auch dieses Gericht ist stets von einem gewissen Geruch begleitet, welcher außerhalb Chinas nicht anzutreffen ist. Und doch erwächst aus allem Diesem dem Europäer kein Recht, den Geschmack seiner schlitzäugigen Nebenmenschen zu verurtheilen, so ekelerregend ihm selbst manche Speisen erscheinen mögen. Dem Chinesen, der in Europa lebt, geht es nicht viel besser, als dem europäischen Reisenden in China. Mit heftigem Abscheu bemerkt der Chinese, wie die Europäer Milch trinken und Käse essen, beides vermöchte er nicht über seine Lippen zu bringen, am Allerwenigsten aber Butter, die ihm geradezu Ekel einflößt.

Man begegnet in Europa häufig der Ansicht, daß Hunde und Katzen ein Hauptnahrungsmittel in China bilden. Dies ist jedoch nicht ganz richtig. Zunächst werden diese beiden Hausthiere nur von der ärmeren Bevölkerung genossen, und auch das noch nicht einmal in allen Gegenden.

In den großen Seestädten, wo animalische Nahrung leicht und billig zu beschaffen ist, kennt man den Genuß von Hunden und Katzen fast gar nicht; in Canton z. B. existiren gegenwärtig nur vier Stellen, die sich mit dem Schlachten jener Thiere befassen. Ein Vergleich mit dem Pferdefleischgenuß in Europa wäre hier vielleicht nicht unangebracht. Wesentlich anders liegt die Sache jedoch im Binnenlande. Hier bildet Hunde- und Katzenfleisch einen regelrechten Handelsartikel, und ebenso geschlachtete Ratten und Mäuse, die von den Unbemittelten in großen Quantitäten verzehrt werden. Die Hakkas, ein kräftiges Gebirgsvolk, welches die Höhenzüge im Westen von Amoy bewohnt, sind die bekanntesten Hunde-, Katzen- und Ratteneßer, und ihre Art des Schlachtens und Zubereitens dieses Wildes ist wirklich in hohem Grade abscheuerregend. Mit einem runden spitzen Stahl stechen sie in den Hals der Thiere, so daß diese ganz langsam verbluten. Während sie noch zucken, beginnt das Abhäuten und Ausweiden. Die Pfoten des Hundes hält man für den größten Leckerbissen. Unter den Katzen sind es die schwarzen, denen man den Vorzug giebt, während weiße und bunte ziemlich verachtet sind und in vielen Distrikten gar nicht gegessen werden. Bei den Ratten macht

man keinen Unterschied. Haus-, Feld- und Wasserratten erfreuen sich als Nahrungsmittel der gleichen Achtung — und das Erste, was der Reisende in einer kleinen chinesischen Stadt oder einem Dorfe erblickt, sind Hunderte von geschlachteten Ratten, die an langen Schnüren außerhalb der Häuser oder quer über der Straße zum Trocknen aufgehängt sind, die Schwänze nach oben, ähnlich wie die Zwiebeln in Nordeuropa oder der Mais in Amerika. Auch das Fleisch des Pferdes, obgleich es fürchterlich zähe und trocken ist, wird in allen Provinzen des Kaiserreichs, zwar nicht mit Vorliebe, aber doch regelmäßig gegessen. Die ungeheuere Uebervölkerung mancher Distrikte läßt nichts unangetastet; vom Regenwurm bis zum alten Pferd, das vor dem Karren todt zusammenbricht, ist ihr Alles eßbar.

Nirgends in der Welt werden so viele Süßigkeiten, Zuckergebäcke, Kuchen und kandirte Früchte genossen, als in China. Die Straßen wimmeln von Hausirern und fahrenden Händlern, die jahraus jahrein gewisse Spezialitäten von Gebäcken verkaufen. Gelbe, glänzende Kuchen von gemahlenem Reis, schwach süßliche Bonbons von Bohnenmehl, verzuckerte Hanfsaat, kandirter Seetang, verzuckerter Reis, daneben Melonenschalen, Orangenschalen und ausgeschlagene Kirschen- und Pflaumenkerne in Zuckermehl bilden die populärsten Konfekte. Eine weitere Serie ähnlicher Gebäcke wird innerhalb der Familien bereitet und muß neben einem großen, süßen Kuchen von Buchweizenmehl stets vorräthig sein. Ein solcher Kuchen hält zuweilen seine sechs Monate aus, da er nur für Besucher angeschnitten wird. Da der Kuchen, mag er Anfangs auch zart und verdaulich sein, schließlich so hart und schwer wie Blei wird (man muß diesen sechs Monate alten Kuchen gegessen haben, um seine ganze Schwere und Unverdaulichkeit begreifen zu können), so gehört in Wahrheit ein eiserner Magen dazu, um ihn glücklich wieder aus dem Körper zu entfernen. Einmal angeboten, muß der Kuchen aber auch acceptirt und gegessen werden, denn die Etiquette an der guten oder gar vornehmen chinesischen Tafel wird mit der Strenge und dem Ernste eines Staatsgesetzes zur Ausführung gebracht. Freilich sind die Sitten, welche der Chinese bei Tische beobachtet, von den europäischen grundverschieden. Die Männer essen bedeckten Hauptes und bemühen sich, wenn sie wohlerzogen sind, die Arbeit des Kauens, Verschluckens und Verdauens der Speise mit größtmöglichem Geräusch auszuführen. Das Schmatzen der Lippen, Zähneknirschen, Zungenschnalzen, lautes gedehntes Aufstoßen beim Essen — das ist die Hochfluth der Höflichkeit gegen den Gastgeber, der sich lächelnd und hocherfreut gegen seine Gäste verneigt, wenn ein besonders lautes Aufstoßen seinen Dank herausfordert.

Wegen der unvollkommenen Tafelinstrumente in China erscheinen alle Gerichte in bereits zerkleinerter Form auf dem Tische, das Fleisch in Würfeln und ohne Knochen, die Früchte zerschnitten, das Gemüse in kleinen Häufchen. Man speist nicht mit Messer und Gabel, sondern bedient sich,

wie bekannt, der Eßstäbchen, mit welchen die Bewohner des Reiches der Mitte äußerst geschickt umzugehen verstehen. Der Gebrauch dieser Eßstäbe ist indeß kein sehr ausgedehnter, weil nur feste Speisen, wie die Fleischwürfel, sich mit ihnen erfassen und zum Munde führen lassen. Beim Essen von Reis, Gemüse und sonstigen halbflüssigen Dingen dienen die Stäbe nur zum Schieben, man setzt nämlich den Rand der Schale an den Mund und schiebt den Inhalt der ersteren langsam auf die Zunge. Eine große Gesellschaft auf diese Weise Reis oder Gemüse essen zu sehen, ist freilich kein sehr appetitlicher Anblick, nachdem man sich an die saubere, vornehme Form der europäischen Gesellschaft gewöhnt hat. Zwischen den einzelnen Gängen werden Schalen mit Wasser und Handtücher herumgereicht, damit die Gäste Hände und Gesicht reinigen. Das Gesicht beim Essen arg zu beschmieren, gilt durchaus nicht für lächerlich oder gar für eine Schande, die Hauptsache bleibt es für den Gast, soviel wie möglich in sich hineinzupacken, um den Gastgeber zu ehren, der seinerseits nicht aufhören darf, seine Gäste immer wieder aufs Neue zu nöthigen und, wenn nöthig, mit Gewalt zum Essen zu zwingen. Eine solche Nöthigung nach dem fünften Gang führt in der Regel zu folgendem Höflichkeitsaustausch. Wirth: „Sie, lieber Freund, haben wahrhaftig noch keinen Bissen angerührt." Gast (aufstoßend): „Mein Bauch gleicht bereits einer Tonne, denn noch niemals kostete ich so vorzügliche Speisen." Wirth: „Ich weiß, daß meine Tafel das miserabelste Zeug trägt, welches menschliche Wesen je gegessen haben, allein etwas Anderes besitze ich nicht. Gebe von Herzen, sagt der Weise, dann senden die Götter Gedeihen. Verschmähen Sie also nicht." Gast (zweimal aufstoßend): „Ihre Speisen schmecken himmlisch und obwohl ich zum Platzen voll bin, trage ich doch ein fieberhaftes Verlangen, noch ein wenig zu kosten. Aber ich fürchte, Sie haben nicht genug." Wirth: „Ich selbst enthalte mich mit Freuden des Essens, wenn es meinen Freunden nur wohl bekommt. Ja, lieber möchte ich verhungern, als Sie in diesem Augenblicke von der Tafel aufstehen sehen." Wirth und Gast verneigen sich bei diesen Worten und der Letztere stürzt sich auf's Neue, räuspernd, kauend, zähnefletschend und aufstoßend auf die Speisen, während der Wirth sich an einen Anderen wendet, der die Waffen strecken möchte.

Das Tischgeschirr besteht lediglich aus einer Anzahl von Schalen verschiedener Größe, irdenen kleinen Löffeln und den Eßstäben, die in vornehmen Häusern aus Silber oder Elfenbein, sonst aber aus Holz angefertigt sind. Man hält beide mit der rechten Hand, etwa wie einen Bleistift. Eine kleine Bewegung mit den Fingern bringt die Stabspitzen aneinander, so daß es leicht ist, kleine Gegenstände damit zu ergreifen. Auf halbflüssige Speisen erstreckt sich, wie schon erwähnt, der Gebrauch der Eßstäbe nicht.

Eine Tasse, oder vielmehr ein Täßchen Thee beschließt jede Mahlzeit. Dem verdorbenen europäischen Geschmack würde weder die Größe der Gefäße

noch die Qualität der Getränke zusagen. Das letztere ist von wunderbarer Feinheit und entzückendem Aroma. Der Geschmack der Europäer wird den chinesischen Thee zuerst nicht lieben, wie der Landbewohner den Salzgeruch der See unangenehm empfindet, bis seine guten Eigenschaften ihn umstimmen. Man trinkt den Thee, der durch bloßes Aufgießen von kochendem Wasser bereitet wird, aus sehr kleinen Schalen, kaum viel größer als Fingerhüte, die man mit beiden Händen anfaßt.

Nur der berühmten chinesischen Vogelnestsuppe sei noch Erwähnung gethan, die jedenfalls eine der seltensten und geschätztesten Delikatessen darstellt. Bei offiziellen Tafeln oder äußerst vornehmen privaten Gastereien erscheint sie gewöhnlich als erster Gang. Das Material zu dieser Suppe liefert eine Seeschwalbe, die ihr Nest an die Felsen klebt und es mit einer Materie ausfüttert, die sich aus dem Schnabel des Vogels absondert. Ein chinesisches Kochbuch giebt über die Bereitung der Suppe folgendes Rezept, dessen Stil zugleich charakteristisch für das Volk des Verfassers ist: „Man nehme so viele Nester, als man mit seinen Mitteln nur beschaffen kann, denn von dieser himmlischen Speise kann man seinen Gästen niemals zuviel anbieten. Nachdem die Federn ausgerissen und sonstige überflüssige Dinge entfernt sind, koche man den Nest in Wasser, bis dieses sich in eine leichte gallertartige Masse verwandelt. Nun gieße man das Ganze über hartgesottene Taubeneier und thue einige Schinkenschnitte hinzu, die auf der Oberfläche der Suppe wie Dschunken auf der See schwimmen müssen. Die Gäste werden entzückt sein, und der Herr wird seinen Koch loben."



Vinum rhenense decus est et gloria mensæ.

„Wein soll trinken der Mensch, die anderen Geschöpfe das Wasser;
Fern von dem menschlichen Schlund bleibe das Wasser als Trank."

Ueber das Trinken.

Sowie Esau als der Stammvater der Gourmands gilt, so gilt Noah als der Stammvater der Trinker. Wenigstens ist Noah der Erste, von dem die Bibel berichtet, daß er die Rebe kultivirt und auch derem Produkt in reichlichem Maße zugesprochen habe. Auf jeden Fall bekam Noah durch die Sündfluth Abscheu vor dem Wasser und führte deshalb den Wein ein. In den Fischen muß offenbar die Ueberzeugung wurzeln, daß sie vorsündfluthliche Geschöpfe sind. Denn die Ueberschwemmung, die unsere Groß-Onkels mit Stumpf und Stiel ausrottete, war zweifellos für die Fische eine Zeit der Welteroberung und des allgemeinen Jubels. Ob Adam schon die Weinrebe gekannt, ist sehr zweifelhaft, denn:

„Sein Glück für einen Apfel geben
O Adam! — Wie, wenn Saft der Reben
Die Probefrucht gewesen wär!?
Das Paradies wär' auch nicht mehr."

Nach den Bibelerklärern half der Satan dem Noah bei der Anpflanzung der Reben und tränkte sie mit dem Blute eines Lammes, eines Löwen und eines Schweines. „Aber warum thust Du das?" fragte Noah, und der Satan sagte warnend: „Trinkst Du einen Becher dieses Weines, so wirst

Du froh und unschuldig sein wie das Lamm; trinkst Du zwei, wirst Du muthig und stark sein wie der Löwe, trinkst Du mehr, wirst Du Dich gleich dem Schwein im Schlamme wälzen." Noah machte, wie männiglich bekannt, die Probe mit dem „mehr".

David, der königliche Prophet, hat sich mit nichts mehr empfohlen als mit seinem Spruch: „Der Wein erfreut des Menschen Herz", und Sirach nicht minder mit seinem Ausruf: „Was ist das Leben, wo kein Wein ist!"

Von den Römern ist in Bezug auf das Trinken wenig bekannt; es scheint aber doch schon gehörig gepflegt worden zu sein. Antonius war der „berühmteste!" Zecher. Er schwelgte die ganze Nacht bei der Hochzeit des Mimen Hippias, berief sodann das Volk und übergab sich öffentlich in der Versammlung, wie man in einer Philippica des Cicero lesen mag, wo die Scene mit einer ekelhaften Beredtsamkeit geschildert wird. Von Issarcus Aemilius Scarus wird berichtet, daß er 30,000 Amphoren Wein lagern hatte, auch Cäsar scheint über gehörige Vorräthe verfügt zu haben; bei einem Gastmahle, das er dem ganzen römischen Volk in 22,000 Zimmern serviren ließ, spendete er für jedes Zimmer, außer reichlichen Speisen, 1 Faß Chier- und 1 Faß Falerner Wein. Aus Virgil wissen wir, daß der berühmte Steuermann Palinurus Nachts die Gestirne beobachtete und dabei Rum oder Punsch trank. „Doch ward ihm, ach! der Kopf zu schwer — er fiel vom Bord, — er löscht im Meer — sich seinen Durst auf immer."

Die alten Gallier fertigten aus den Schädeln der erschlagenen Feinde Trinkgeschirre und benutzten letztere dann bei ihren Gastmählern. Auch Herodot spricht davon, daß die Skyten die Köpfe der in der Schlacht gefallenen verhaßtesten Feinde dem Könige brachten, um daraus Trinkgeschirre zu fertigen. Die Schädel wurden bei den Augenbrauen durchsägt, gereinigt und der äußere Theil dann mit Ochsenhaut überzogen. War der Betreffende reich, so vergoldete er auch noch die innere Höhle des zur Schale umgewandelten Schädels.

Paulos Diaconus sagt in seiner Geschichte der Longobarden: „In dieser Schlacht erschlug Alboin Kunimunden, nahm sein Haupt und machte aus ihm ein Trinkgeschirr (genus poculi), das bei ihnen „Scala", in der lateinischen Sprache aber patera (Schale) genannt wird. Der Longobardenkönig Alboin, als er überlustig zu Verona bei einem Gastmahle saß, lud seine Gemahlin Rosimunde ein, daß sie lustig mit ihrem Vater trinken solle, indem er ihr Wein in dem Trinkgeschirre, das er aus dem Haupte seines Schwiegervaters, des Königs Kunimund, gemacht hatte, darreichen ließ". Apollodorus erzählt, daß die Bewohner (besonders die Scythen) der Küsten des Pontus (schwarzen Meeres) Fremde opfern, ihr Fleisch essen und die Hirnschädel derselben als Trinkgefäße gebrauchen.

Die Trinkgefäße der alten Germanen bestanden aus den Hörnern der Auerochsen, das Zutrinken wurde oft bis zum Zwange getrieben und eine Verweigerung führte zu Mord und Todschlag.

Unter unseren Vorfahren im Mittelalter gab es gewaltige Zecher; eine Kanne, 6 Maß Wein enthaltend, ohne absetzen zu leeren, war für einen Kämpen der damaligen Zeit durchaus keine hervorragende Leistung. Als Winrich von Kniprode 1551 zum Hochmeister des deutschen Ordens gewählt wurde, gab es gar hohe Festlichkeiten. Bei dem Ehrenmahl mußte jeder Gast den Inhalt eines silbernen Beckens, bestehend aus 8 Flaschen Wein, in einem Zuge leeren. Der wackere Trinker Veit von Bassenheim leerte es dreimal und wurde Schloßhauptmann. In diese Zeit fällt eine hohenlohische Urkunde, die von den Vasallen fordert, mit dem großen Lehensbecher Bescheid und damit gleichsam Probe zu thun, daß man ein deutscher Edelmann sei und dem Vaterlande ersprießliche Dienste zu leisten vermöge. Das Weib eines Ritters rieth ihrem Gemahl, bei einem Saufgelage den Wein heimlich auszugießen, das Licht auslöschend; der gewissenhafte Ritter aber meinte: „Der liebe Gott sieht's doch," und leerte seinen Humpen. So trinken die Moslems, die viel mit Franken umgehen, Wein und Branntwein und sprechen: „Mahomed, mach' die Augen zu!"

Jener Ritter, dem die Braut vorwarf, daß er stets Flecken an Wäsche und Kleidern habe, erwiederte: „Schatz, das kommt nicht vom Trinken, sondern vom Verschütten."

Als Kurfürst Christian von Sachsen 1510 den Kaiser Rudolph in Prag besuchte, dankte er beim Abschied seinem Gastgeber mit den Worten: „Kaiserliche Majestät haben mich gar fürtrefflich gehalten, also daß ich keine Stunde nüchtern geworden bin."

Luther schreibt in einer Streitschrift: „Es ist leider ganz Deutschland mit Saufen geplagt, wir predigen und schreien darüber, es hilft aber nicht viel."

Das Memorialbuch des bereits früher genannten Ritters Hans von Schweinigen enthält auch viele Beispiele, wie stark damals die Kunst des Trinkens geübt war. Einige mögen hier Platz finden. „Von Braunfels zogen (nämlich im Jahre 1576) Ihro F. G. gegen Tillenberg (Dillenburg) zum Grafen von Nassau, waren 3 Meilen; allda lagen Ihro F. G. 5 Tage stille. Waren gern gesehen und hielt uns der Graf wohl. Ich stund Ihro F. G. allemal vor den Trunk, und mußte doch daneben alles versehen, wie es sonst einem Hofmeister gebührt, hatte also große Mühe. Auf den Morgen gab mir der Graf den Willkommen. Wenn ich aber den ersten Abend das Lob hatte bekommen, daß ich des Herrn Grafen Diener alle hätte vom Tisch weggesoffen, wollte sich der Graf, jedoch heimlich, an mir rächen, mit dem Willkommen, welcher von drei Quarten Wein war. Nun wollte ich gerne wie den vorhergehenden Abend, Raum behalten, nahm den Willkommen von den Grafen an, gehe vor die Thüre und probire auch, ob ich ihn im Trunk austrinken möchte, welches ich auch also ahndete. Wie ich solche Probe gethan hatte, lasse ich mir wieder eingießen, bitte den Grafen, mir zu

erlauben, seinem Diener zuzutrinken. Nun war ich schon verrathen beim Grafe worden, daß ich zwei zuvor im Trunk hatte ausgesoffen, derowegen war der Graf wohl zufrieden; trinke ich derowegen noch eins seinem Marschall im Trunke zu. Ob er sich wohl davor wehret, ward ihm doch vom Grafen geschafft, daß er ihn annehmen mußte. Wie ich nun den Becher zum andermal austrank, verwundert sich die Herrn alle, der Marschall aber konnte mir in meinem Trunke nicht Bescheid thun, darum er auch denselben zweimal zur Strafe austrinken mußte, jedoch mit vielen Trinken. Darüber war der Marschall berauscht, daß man ihn wegführen mußte, ich aber wartete bis der Mahlzeit Ende auf; hernach hatt ich wohl Ruhe vorm Trank, denn sich Niemand an mich machen wollte".

„Im Jahre 1594", erzählt der edle Hans in Betreff einer Kindtaufe, „und ist hernach ein groß Gesäufte gehalten worden, ferner hernach im Lande Mecklenburg zu Güstrow, beim Herzog Ulrich, hat mich der Trunk übereilt und war etliche Stunden in der Nacht, lief ich geschwinde die Stiegen hinab. Mein Knecht aber, völler denn ich, fiel über mich und die Stiegen hinab. Weiter erzählt Hans von Schweinigen, wie er dann wieder über den Knecht gesprungen, die andern über ihn gefallen, und er sich in ein großes Weinfaß, das ausgeschlagen war, verkrochen und etliche Stunden darin geschlafen, da denn die Herrn wohl traktirt sein worden und ein groß Gesäufte gehalten worden. Zuletzt werden die Herrn voll und verlieren sich, meine Gesellschaft ingleichen. Dieweil ich aber das Lob hatte, daß ich allemal der Letzte auf der Wahlstatt des Saufplatzes war, wollte ich mir den Namen auch nicht nehmen lassen".

Nach einem Kellerverzeichniß vom Jahre 1673 betrug der tägliche Verbrauch von Wein am Hofe des Markgrafen von Bayreuth 1 Eimer 12 Maß. Davon erhielt die „gnädigste Herrschaft $3^3/_4$ Maß, das adelige Frauenzimmer $2^1/_2$ Maß, der Hofprediger 4 Maß, die Musikanten von Venedig 6 Maß, die beiden Leibschneider 2 Maß" 2c. 2c.

Die Mönche zu Trier hatten den in Silber gefaßten Schädel des heiligen Theodulf und gaben Fieberkranken daraus zu trinken.

Leo von Rozmital sagte in Beziehung auf Neuß, wohin er im Jahre 1465 kam: „Da sahen wir in der Kirchen einen köstlichen Sarch, darin leit der lieber heilig sant Quirinus und sahen sein Hirnschalen, daraus gab man uns zu trinken."

Nach diesem Vorbild der Verehrung der heiligen Schädel steht auch Folgendes in dem Rittergedichte Garin le Loherain: „Gerbert ließ einen Münster bauen und den alten Formon prächtig begraben, seinen Schädel aber aus dem Sarge nehmen, weil er einen so guten Krieger gehörte (porce qu'il fu à si très bon guerrier) und daraus einen „hanepier" (Topf) fertigen. Mit ihm mußte ihn sein Mundschenk Fromondin bedienen."

Die Mönche gingen übrigens, wie billig, auch hier mit gutem Beispiel voran. „Es giebt zu viel Wein für die Messe und zu wenig für die Mühlen, folglich muß man ihn trinken," so philosophirte ein Domherr von Mainz. Ein Pater Kellermeister in Franken konnte einen großen Schwankkessel voll Wein austrinken in wenigen Absätzen. Graf Bathyanyi machte einst einem Prager Kloster von zweihundert Kutten ein großes Faß Ungarwein zum Geschenk. Prior und Convent leerten das Faß gemeinschaftlich vor dem Thore, um den hohen Eingangszoll zu ersparen.

Jener Kapuziner, der lange zu Bamberg war, aber nie eingeladen worden war, sagte in seiner Abschiedspredigt: „Gegen alle Laster habe ich gepredigt, Völlerei ausgenommen, da ich nicht weiß, wie es in hiesiger Stadt damit gehalten wird."

Wenn nun zwar das Hauptgeschäft der Mönche im Handel mit geistlicher Waare, wie Ablaß, Heiligenknochen und dergl. bestand, so wußten sie sich doch auch das Recht zu erwerben, Wein und Bier zu verzapfen. In Nürnberg verkaufte ein Kloster jährlich 4500 Eimer Bier. Jeder Bettler, der in die Bierstube kam, erhielt 1 Pfennig, aber das Glas Bier wurde ihm für 10 Pfennige verkauft.

Im Allgemeinen gab sich die Klerisei aber, wie bereits bemerkt, mehr mit dem Trinken, als dem Verkaufen ab, und die Klosterkeller stehen bei allen Zechern im besten Andenken. Die frommen Väter hatten in ihren Kellern Fässer, die größer waren als die Zellen ihrer Vorfahren, der bekannten Einsiedler. Als man in Oesterreich die Klöster aufhob, fand man selbst in Nonnenklöstern herrlich versehene Weinkeller. Die Kanonissinnen zu Himmelspforten in Wien hatten in den ihrigen noch 6800 Eimer und Raum für das Doppelte. Es gab da einen Gottvater-, Gottsohn- und Heiliggeist-Keller, einen Muttergottes-, Johannes-, Xaveri- und Nepomuk-Keller. Der Allergrößte, der Gottsohnkeller, war leer bis auf ein einziges Faß. Was mag nun erst in Mönchskellern für Vorrath gewesen sein.

Saufen galt bei den Rittern für eine Tugend, in der sie es allerdings sehr weit brachten, worin sie aber im Allgemeinen von den Mönchen übertroffen wurden; einzelne Ausnahmen fanden dennoch statt, und es kam sogar vor, daß Mönche von einem Ritter todtgesoffen wurden.

Ein protestantischer Geistlicher zu Caen in Frankreich war angeklagt worden, über die Ohrenbeichte der Katholiken schlecht gesprochen zu haben. Die Sache wurde sehr streng untersucht, aber man konnte bei dem Geistlichen keine Schuld finden und er wurde freigesprochen. Der Jubel darüber war in Caen ungeheuer, jeder suchte seine Freude darüber auf irgend eine Weise zu Tag zu legen. Dies that denn auch ein Ritter. Er lud zwei Kapuziner ein und der „Wein floß in Strömen". Es begann ein Wettsaufen, welches damit endete, daß eine der Kutten mausetodt auf dem Platze blieb. Seelenvergnügt ging nun der ungläubige Ritter zu dem protestantischen

Geistlichen und sagte: Er sei über dessen Freisprechung außerordentlich erfreut und habe gedacht, dies durch nichts besser an den Tag zu legen, als dadurch, daß er dieser Freude einen Mönch geopfert habe. Eigentlich hätte es ein Jesuit sein sollen, da er diesen aber nicht habe bekommen können, so möge er diesmal mit einem Kapuziner vorlieb nehmen.

Ein kranker Mönch, dem der Arzt mit Noth einen Löffel Wein gestattet, nahm den großen Suppenvorlegelöffel.

Bekannt ist die Grabschrift des Bischofs Fugger von Augsburg in Montefiascone: „Est, est, est et propter nimium „est“ Joh. de Fugger, dominus meus, hic mortuus est.“ Der würdige Prälat sandte nämlich, bei einer Reise durch Italien, seinen Diener voraus mit dem Bedeuten, wo er in einem Gasthause guten Wein vorfinde, möge er „Est“ an die Thüre schreiben. In Montefiascone schrieb der Sachverständige „est, est, est“ an eine Thüre. Fugger trank sich da zu Tode, und es wurde ihm von seinem treuen Diener obige Inschrift gewidmet.

Wenn ein Heiliger Verehrung verdient, so ist es gewiß der Bischof von Langres, der heilig gesprochen wurde, weil er von den Weinbergen der Champagne durch Gebet alles Mißgeschick abwandte. Er ist auch, in gerechter Würdigung dieser That, zum Patron des Weinstocks erhoben worden.

Bei der Champagne angelangt, sei über deren gegenwärtige Produktion einiges Interessante beachtet: Die circa zweihundert Champagnerfabriken der Champagne verkauften im Jahre:

1844/45	für	6,635,000	Fr.
1868/69	für	16,000,000	Fr.
1870/71	für	9,000,000	Fr.
1890/91	für	25,776,000	Fr. Champagner.

Nach dem „Bulletin de statistique“ des französischen Handelsministeriums wurde während der letzten 8 Jahre durchschnittlich im ganzen Departement der Charante (Cognac ꝛc.) 19,615 Hektoliter Cognac erzeugt. Während derselben Periode betrugen die Sendungen von Cognac allein nach England ca. 4 Millionen Gallonen, und wenn man den Export nach allen Ländern der Erde zusammen nur gleich hoch anschlägt — (in Wirklichkeit ist derselbe aber mindestens 4mal höher) — ergiebt sich ein Gesammtexport von 8 Millionen Gallonen = 363,636 Hektoliter. Demzufolge übersteigt der Export die Produktion um 344,021 Hektoliter. Aus diesem Nachweis geht schwarz auf weiß hervor, daß die berühmten Betriebe in Cognac, welche die gepriesenen Cognacmarken liefern, alles andere denn Wein als Rohstoff verarbeiten. Denn was soll ihnen an Weinalkohol verbleiben, wenn 1017 Kleinbrenner zusammen 38,799 Hektoliter desselben herstellen? Letztere Ziffer stellt nicht einmal den in Paris getrunkenen Cognac vor.

Die 800,000 bis 1,000,000 Hektoliter Cognac, welche Frankreich alljährlich trinkt und nach dem Ausland schickt, sind fast ausschließlich gefälscht.

Als echter Cognac wird selbst an Ort und Stelle ein Gemisch verkauft, worin kaum ein Zehntel wirklicher Cognac enthalten ist. Nur zu den besten Marken wird sehr reiner Alkohol, meist aus Deutschland, verwandt. So steht es mit dem französischen Cognac. Ganz reiner echter Cognac (fine Champagne) kostete enormen Preis, je nach Umständen und Alter bis 80 Francs das Liter. Der gewöhnliche mittlere Cognac enthält keine Spur Weinalkohol. (Pharm. Ztg.)

Am Vesuv rief ein Trinker bei einem Glase Lacrimae-Christi begeistert: „O Herr, warum hast Du nicht auch bei uns geweint?"

War Genannter aus Schlesien, woselbst auch „Wein" gebaut wird, so hatte er alle Berechtigung zu diesem Ausrufe. Der Volkswitz knüpft, wie man weiß, an den schlesischen Wein allerhand lustige Schnurren. Will man in jener Gegend einen Gast loswerden, so kredenzt man ihm blos heimisches Gewächs. Auch Kinder kann man mit der Drohung „Still! oder Du bekommst Wein" sofort zur Ruhe bringen.

„Wenn ich von meinem Besoldungswein trinke," klagte ein dortiger Amtmann dem Pfarrer, „so ist es, als ob mir eine Katze den Hals hinunter kröche." „Ach lieber Herr," seufzte der Pfarrer, „seien Sie zufrieden, bei dem meinigen ist es, als ob man die Katze beim Schwanze wieder herauszöge." Daher mag auch der Ausdruck „Krätzer" kommen.

Wie paßt dazu der Vers

„Für Sorgen sorgt das Leben,
Sorgenbrecher sind die Reben."

Man hat den Wein in folgende militärische Rangordnung eingetheilt: Rheinwein: Infanterie, Champagner: Kavallerie, Burgunder: Artillerie, Landwein: Train, Schlesischer Wein: Soldaten II. Klasse, Dessertwein: Adjutant, Ofner und Tokayer: alte Generale.

Die Italiener benennen gewöhnlich ihren Wein nicht nach der Heimath, sondern nach der Wirkung, z. B.

Vino d'asino = Eselswein (schläfert ein),
vino di cervo = Hirschwein (macht traurig),
vino di scimia = Affenwein (macht lustig),
vino di porco = Schweinewein (bekommt schlecht).

Einer der berühmtesten Keller Deutschlands ist wohl der Bremer Rathskeller, und geziemt es sich, diesen geheiligten Räumen hier einige Worte zu widmen.

Die berühmteste Abtheilung des Kellers bildet der sogenannte „Bacchuskeller". Am westlichen Ende des Raumes thront Bacchus auf einem im Jahre 1624 erbauten Fasse, welches 40,000 Flaschen halten soll. — Im unweit davon liegenden „Rosekeller" lagern Rüdesheimer aus den Jahren 1653, 1666, 1723 und 1784.

Ueber den Werth des 1653er Rüdesheimer wurde folgende, bis zum Jahre 1890 reichende Berechnung aufgestellt:

Im Jahre 1653 kostete ein Stück Rheinwein 300 Goldthaler, im Jahre 1890 machte dies Zins auf Zins gerechnet (5 % Zins und 2½ % Leckage) pro Stück à 8 Ohm aus:

12,558,961,012 Goldthaler = . . .	41,713,691,930 Mark.
Ein Ohm kommt also auf	5,214,211,491 Mark.
Eine Flasche kommt also auf	28,967,979 Mark.
Ein Glas (1000 Tropfen) kommt also auf	3,630,979 Mark.
Ein Tropfen kommt also auf	3,620 Mark.

Im Apostelkeller liegen die wahren zwölf Apostel. Zwölf große Fässer mit Hochheimer und Rüdesheimer aus den Jahren 1726 und 1727.

Die zwölf Apostel reden dort
Mit Geist von hohen Dingen,
Selbst Judas, der Ischarioth,
Weiß Gutes vorzubringen."

Uebrigens lagert im Judasfasse der beste Tropfen.

„Wo Heide, Jude, Türk und Christ
In Liebe sich umfassen,
Wo alles, alles selig ist,
Wer könnte dort noch hassen!"

Die Phantasien Hauffs im Bremer Rathskeller sind allgemein bekannt ebenso verherrlicht Heine in seinen Gedichten diesen würdigen Keller. Einige Strophen mögen hier Platz finden:

Glücklich der Mann, der den Hafen erreicht hat,
Und hinter sich ließ das Meer und die Stürme,
Und jetzo warm und ruhig sitzt
Im guten Rathskeller zu Bremen.

Wie doch die Welt so traulich und lieblich
Im Römerglas sich wiederspiegelt,
Und wie der wogende Mikrokosmus,
Sonnig hinabfließt ins durstige Herz!
Alles erblick' ich im Glas,
Alte und neue Völkergeschichte,
Türken und Griechen, Hegel und Gans,
Citronenwälder und Wachtparaden,
Berlin und Schilda und Tunis und Hamburg,
Vor Allem aber das Bild der Geliebten,
Das Engelsköpfchen auf Rheinweingoldgrund.

O, wie schön! wie schön bist du, Geliebte!
Du bist wie eine Rose!
Nicht wie die Rose von Schiras,
Die Hafis-besungene Nachtigalbraut;
Nicht wie die Rose von Saron,
Die heiligrothe, prophetengefeierte; —

Du bist wie die Ros' im Rathskeller zu Bremen.
Das ist die Rose der Rosen,
Je älter sie wird, je lieblicher blüht sie,
Und ihr himmlischer Duft, er hat mich beseligt,
Er hat mich begeistert, er hat mich berauscht,
Und hielt mich nicht fest, am Schopfe fest,
Der Rathskellermeister von Bremen,
Ich wäre gepurzelt!

Das sind Männer!
Unscheinbar von außen, in hölzernen Röcklein,
Sind sie von innen schöner und leuchtender
Denn all' die stolzen Leviten des Tempels
Und des Herodes Trabanten und Höflinge,
Die goldgeschmückten, die purpurgekleideten —
Hab' ich doch immer gesagt,
Nicht unter ganz gemeinen Leuten,
Nein, in der allerbesten Gesellschaft
Lebt beständig der König des Himmels!

Du braver Rathskellermeister von Bremen!
Siehst Du auf den Dächern der Häusern sitzen
Die Engel und sind betrunken und singen;
Die glühende Sonne dort oben
Ist nur eine rothe, betrunkene Nase,
Die Nase des Weltgeists;
Und um die rothe Weltgeistnase
Dreht sich die ganze betrunkene Welt

Einen weiteren Schatz von Weinen, wie er auf dem ganzen Erdenrund nicht wieder vorkommt, birgt der Schloßkeller zu Biebrich. Der Großherzog von Luxemburg, Herzog von Nassau, und seine Vorfahren haben hier die edelsten Marken des Rheingaues sammeln lassen. Bis in das Jahr 1706 zurück reicht das Alter dieser Weine. Dem Hochheimer 1706er schließen sich Steinberger aus den Jahren 1811 bis 1873 an, als weitere Perlen des Kellers sind Marcobrunner der Jahre 1822 bis 1868 und Rüdesheimer aus den Jahren 1861, 1865 und 1868 zu erwähnen. Den ersten Platz unter allen diesen kostbaren Weinen nimmt, so hervorragend auch jeder einzelne ist, nach der Versicherung Sachverständiger der Rüdesheimer 1861er ein, der mit dem 1859er Hochheimer und dem 1862er Steinberger ein Dreigestirn von unvergleichlichem Glanze bildet. Der Gesammtwerth der Weine wird auf zwei Millionen Mark geschätzt. Bisher glaubte man, daß Weine, die über 20 Jahre alt sind, an edlen Eigenschaften von Jahr zu Jahr abnehmen und schließlich ganz ungenießbar werden. Die herzoglich

nassauischen Kabinetsweine beweisen das Gegentheil. Den rationellen Behandlungen des Weines im Schloßkeller zu Biebrich ist es zu danken, daß der dort lagernde Wein immer noch ein Hochgenuß für den Trinker ist.

„Trink täglich sonnige Gesundung
Und spende fromm den Göttern Dank
Im Riesling voll harmonischer Rundung
Der molligsten Schlurfluft Wonnetrank.“ Georg Scherer.

Stoßt an! und bis ihr das Wunderhold,
Das Kräutlein des Lebens gefunden,
Vom leidigen Tod nicht mag er befrei'n,
Doch vom leidigen Leben — Stoßt an! Der Wein!

Lassen wir dieses feuchte Schlußkapitel mit Bürgers bekanntem Vers, der auch heute noch Zustimmung finden wird, wo der § 11 in ebenso hoher Achtung steht, wie in den „guten alten Zeiten“, ausklingen:

„Ich will einst bei Ja und Nein
Vor dem Zapfen sterben —
Alles, meinen Wein nur nicht,
Lass' ich meinen Erben!“



Ueber den Kaffee.

Den Schluß eines jeden guten Diners muß der Kaffee bilden, darum sei auch in unserem „Diner" diesem Lieblingsgetränk der ganzen Kulturwelt das Schlußkapitel gewidmet.

Der Kaffee ist ein Genußmittel und trägt als solches nicht das Geringste zur Ernährung des Körpers bei, aber er erregt die Nerven, erleichtert die Blutcirculation und befördert die Verdauung. Müdigkeit und Abspannung beseitigt er, wenn auch nur für kurze Zeit.

Der Hauptbestandtheil, welchem der Kaffee seine Wirkung verdankt, ist das Caffeïn, ein Alkaloid. Da dieses Alkaloid aber in keinem anderen Surrogat, es mag heißen wie es wolle, enthalten ist, so ist damit auch das Urtheil über alle Ersatzmittel gesprochen. Der Fettgehalt des Kaffees beträgt ca. 10 Prozent. Dieses wird bei starkem Extrakt in Form von kleinen Tropfen sichtbar. Der Gebrauch von Surrogaten (Cichorien ꝛc.) ist besonders in Deutschland ein ganz gewaltiger, und werden die Deutschen, besonders gilt dies von Sachsen, ob ihres Kaffees im Auslande verhöhnt. Ein amerikanischer Humorist giebt folgendes Rezept, nach welchem die Deutschen Kaffee brauen: „Bringe eine Tonne Wasser zum Sieden, reibe eine Cichorienbeere an einer Kaffeebohne und bringe erstere ins Wasser, setze das Sieden und das Verdunsten fort, bis Geschmack und Aroma zu einem erträglichen Grade gemildert sind, und lasse erkalten. Nun schirre die Ueberreste eines einst Kuh gewesenen Thieres vom Pfluge ab, bringe sie unter eine hydraulische Presse, bis du einen Theelöffel voll von dem blauen Saft erhalten hast, welchen deutscher Aberglaube für Milch hält, und mildere seine schädliche Stärke durch einen Kübel warmen Wassers. Jetzt läute zum Früh-

stück! Schütte das Getränk in eine kalte Tasse, genieße dasselbe mit Mäßigkeit, und wickle einen nassen Lappen um den Kopf, auf daß du nicht zu sehr aufgeregt werdest."

In Wien hat sich bei der Nahrungsmittel-Ausstellung 1894 nachträglich herausgestellt, daß fast sämmtliche prämiirten Sorten Kaffee gefälscht waren.

Es handelte sich um gemahlenen Kaffee.

Als Getränk ist der Kaffee seit ungefähr 400 Jahren bekannt.

Die Zubereitung des Kaffees soll nur verständigen Personen übertragen werden. Es giebt Leute, die das Talent haben, selbst aus allerbestem Material ungenießbares Zeug herzustellen.

Beim Rösten verwende man große Sorgfalt. Man sortire die Bohnen und entferne alle fremden Bestandtheile. Um den Kaffee gleichmäßig zu rösten, muß die Röst-Trommel immer mit derselben Geschwindigkeit umgedreht und geschüttelt werden. Wenn die Bohnen eine gelbbraune Farbe angenommen haben, nehme man sie vom Feuer und breite sie zur schnelleren Abkühlung aus.

Das Aroma entwickelt sich durch die bei der hohen Temperatur herbeigeführte Zersetzung aller Bestandtheile der Bohne, ähnlich wie der einladende Duft des Bratens oder der charakteristische Geruch anderer Speisen, welche mit frischer Butter bereitet sind.

Röstet man den Kaffee zu lange (schwarzglänzend), so verjagt man die werthvollsten Stoffe, die aromatischen Theile verflüchten, der Geschmack wird brenzlich. Die gerösteten Bohnen sind an einem trockenen Ort möglichst gut verschlossen aufzubewahren, es ist überhaupt von Vortheil, nur immer ein ganz kleines Quantum im Vorrath zu rösten. Streut man beim Rösten etwas Zucker in die Trommel, so schmilzt dieser und überzieht die Bohne mit einer schützenden Haut, die die Einwirkung des Sauerstoffs verhindert. Der Kaffee läßt sich dadurch länger aufbewahren.

Gemahlenen Kaffee aufzubewahren, ist nach oben Gesagtem natürlich erst recht nicht zu rathen.

In der Türkei wird der Kaffee mit hölzernen Keulen gestoßen. (Eine solche Keule, welche lange im Gebrauch, gilt als besonders werthvoll). In Arabien wird er gestampft. Von Feinschmeckern wird behauptet, daß gestoßener Kaffee einen besseren Extrakt liefere als gemahlener.

Das Wasser ist zur Herstellung nicht ohne Bedeutung, am besten verwendet man destillirtes oder auch weichgemachtes Wasser. Das Weichmachen geschieht dadurch, daß man etwas Soda oder auch Kochsalz dem Wasser beimengt.

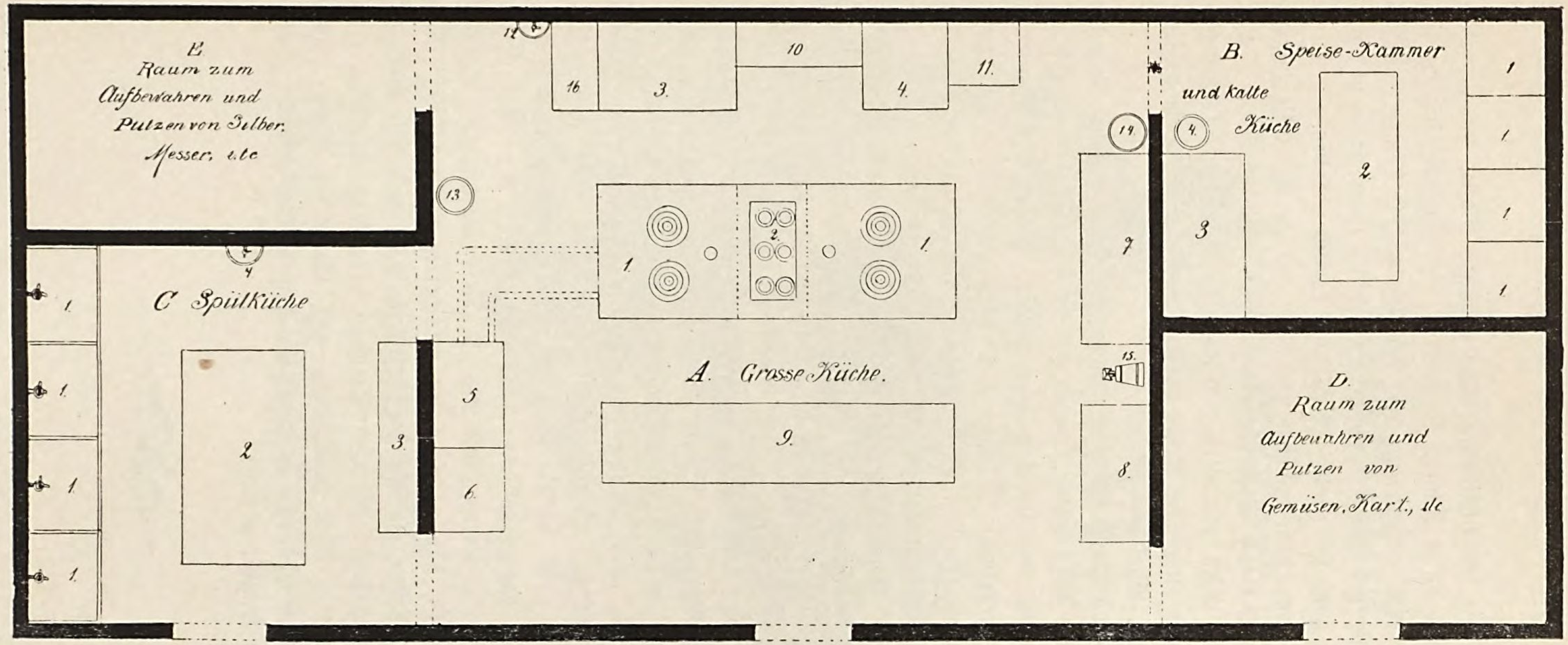
Um einen guten Kaffee zu erzielen, ist bei der Herstellung vor Allem die allerpeinlichste Reinlichkeit von Nöthen. Die Geschirre, welche man braucht, sollen so viel als möglich von Glas oder noch besser, von feinstem,

weißem Porzellan sein. Alles Metall ist der Feind einer guten Kaffeebereitung. Der Aufguß ist dem Aufkochen vorzuziehen. Die praktischsten Kaffeemaschinen sind die sogenannten Junggesellen-Kaffeekocher, bei welchen das kochende Wasser durch den Kaffee durchsteigt. Filtriren durch Kaffeesäcke ist nicht rathsam, erstens wegen der Reinlichkeit, und dann bleiben auch die feinen, öligen Bestandtheile in den Kaffeesäcken hängen.

Die Orientalen zerkleinern die Bohnen zu feinem Mehl, geben in winzige Tassen etwas von diesem Mehl und füllen diese Täßchen mit kochendem Wasser. Ein Tropfen kaltes Wasser Zusatz und der Kaffee ist fertig. Der Satz bleibt in der Tasse. Milch oder Zucker wird nicht benützt. Den reinen Kaffeegeschmack hat man natürlich auch nur, wenn man diese Beimengungen wegläßt.

Wie viel Kaffee für die Tasse zu nehmen, läßt sich schwer fixiren, da der Geschmack hinsichtlich der Stärke und die Gewohnheiten zu verschieden sind. Beethoven, der den Kaffee für das mächtigste Anregungsmittel zu seiner geistigen Thätigkeit hielt, braute sich seinen Kaffee selbst und nahm zu jeder Tasse genau gezählt 60 Bohnen.

Den verehrten Damen möchte ich zum Schluß noch empfehlen, lieber ein paar Bohnen mehr als wie gewöhnlich zu nehmen.



A. Große Küche.

1. Herd mit Wasserleitung (wovon auch einige Rohre mit heißem Wasser in die Spülküche leiten.
2. Bain-marie.
3. Spießbraterei.
4. Backofen.
5. Wärmschrank (geheizt, in Verbindung mit dem Herd).
6. Tellerschrank.
7. Tisch mit Schubfächern.
8. Geschirrschrank.
9. Anricht-Tische (womöglich die Platte hohl und aus Metall. In derselben circulirt Dampf oder heißes Wasser.)
10. Tisch.
11. Brat-Rost.
12. Ausguß.
13. Hackklotz.
14. Reibstein.
15. Waage.
16. Kohlenkasten.

Ferner sind noch an den Wänden möglichst viele Bretter und Haken anzubringen zur Aufbewahrung von Kupfer rc.

B. Speisekammer.

* Gut schließende, kräftige Thür, um die Wärme aus der Küche abzuhalten.

1. Eiskästen.
2. Anricht- und Dressirtisch.
3. Schrank für Konserven und andere Vorräthe.
4. Hackklotz.

C. Spülküche.

1. Spülkästen (mit Zink ausgeschlagen und Zuleitung von heißem und kaltem Wasser.)
2. Tisch.
3. Porzellanschrank.
4. Ausguß.

Wir schließen mit der Abbildung einer richtigen Küche, die zur Herstellung eines guten Diners so ziemlich die Grundbedingung ist. Es soll aber deshalb nicht gesagt sein, daß sich nicht auch in kleineren Küchen bei richtiger Ausnützung des Platzes und in erster Linie einer guten und verlässigen Kochmaschine ganz respektable Mahlzeiten herstellen lassen.

Ganz besonders empfehlen möchten wir aber, wo es nur einigermaßen angeht, die Aufstellung eines Bratrostes und einer Spießbraterei. Ein Beefsteak, Cotelette &c. wird nie in der Pfanne so schmackhaft herzustellen sein, wie auf einen gut angelegten Rost; dasselbe gilt von der Spießbraterei in Bezug auf Geflügel, Roastbeef u. dgl.

Wer über genügend Räume verfügen kann, soll ja mit diesen Räumen bei Anlage einer Küche nicht sparen, ebenso soll in der Küche für reichliches Licht sowohl bei Tag als bei Nacht gesorgt werden. Die Herren Architekten erweisen sich oft bei derartigen Anlagen als große Sünder. Prunkvolle große Säle und Salons, riesige Treppenhäuser, auf all dies nehmen die Herren Rücksicht, nur der so nothwendigen Küche wird ein ganz bescheidenes Winkelchen zugewiesen. Noch toller sieht es oft mit den zur Küche so nothwendig gehörenden Nebenräumen, wie Speisekammer, Spülküche, Vorräthe-raum u. s. w. aus. Die Gelasse werden häufig nicht nur ungenügend, sondern oft gar nicht vorgesehen.

Eine Küche soll von den Speisesälen aus leicht durch breite Gänge und Treppen zu erreichen sein. Die Speisenausgabe soll so angelegt sein, daß die Kellner oder Diener nicht in der Küche herum zu laufen brauchen.

Speiseaufzüge sind, wenn es nur einigermaßen angängig, zu vermeiden, weil dieselben immer für das Service eines Diners zu klein sind. Ein Diner von 6 Services z. B. fordert schon bei einem Gange 6 große lange, 6 große runde Platten oder Schüsseln, 6 Saucièren u. s. w. Der Gang soll zu gleicher Zeit servirt werden, und bis alle diese Gegenstände durch den Zug oben sind, werden häufig die zuerst beförderten Platten kalt. Von Vortheil ist es, die Platten, sobald sie angerichtet sind, mit Cloches zu bedecken und diese Glockendeckel bis zum Serviren darauf zu belassen.

Daß eine Küche mit ihrer Einrichtung und Geschirren immer, auch während des stärksten Geschäftes, so blank wie der Salon aussieht, sollte der Stolz einer jeden Hausfrau sein!

Sammlung

hervorragender

Menus



von

fürstlichen Höfen

Hotels, Restaurants etc. etc.

SPEISE-ZETTEL

aus dem dritten Jahrhundert vor Christi Geburt

Nachfolgender Küchenzettel verzeichnet die Gerichte, welche der Oberpriester des Mars, ein Lentullus, aus Veranlassung seiner Einweihung zum Besten gab. Bei diesem Schmause sassen an drei Tischen je sechszehn Personen. An den beiden ersten Tafeln Priester und Auguren mit dem Gastgeber, an der dritten vestalische Jungfrauen.

VORSPEISEN

SEEIGEL (?)

FRISCHE AUSTERN

in stets neu nachkommenden Schüsseln, so lange die Gäste Lust hatten

GIENMUSCHELN

GEBRATENE WEINDROSSELN

POULARDE MIT SPARGELN

AUSTERN UND GIENMUSCHELN-GRISETT

SCHWARZE UND WEISSE MEERTULPEN

MEERNESSELN

GEBRATENE FEIGENPICKER

COTELETTEN VOM REH UND WILDSCHWEIN

HÜHNERPASTETE

STACHEL- UND PURPURSCHNECKEN



HAUPTMAHLZEIT

SCHWEINSEUTER

WILDER SCHWEINSKOPF

EIN FISCHGANG

GEBRATENE ENTEN

FRICASSIRTE KRICKEN

HASEN GEBRATEN

POULARDEN GEBRATEN

CREME UND PICANTINISCHE BISQUIT

MITTAGSMAHL

gegeben von einem Bankier (?) auf der Villa Claudia

im Jahre 14 nach Christus
während der Regierung des Kaisers Tiberius

Marinirte englische Austern
Indische Muscheln
Suppe mit seltenen Wurzeln, Pilzen und schwimmendem Moos vom Pontus Euxinus
Pfauenbrüste
Antilopencoteletten
Lerchenzungen
Jonische Attagen (?)
Tomakula (Eine besonders feine Wurst)
Forellen und Muränen aus den entferntesten Gewässern

Jeder Gast erhielt zum Andenken an das Mahl (das 24 000 Sesterzien gekostet hatte) noch ein reich mit Edelsteinen verziertes goldenes Gefäss.

Bankett

bei Einweihung der Pfarrkirche zu Weißenfels

im Jahre 1303 durch Bischof Bruno von Zeitz, ein geborener Graf von Quedlinburg.

Das Gastmahl wurde noch von der Gegenwart der Aebtissin des Nonnenklosters zu Weißenfels, einer geborenen Landgräfin von Thüringen, verherrlicht.

Ao. Dom. XIIICIII den 15. September alsz am ezwa Herrn Sundage nehist noch dem Herrn Creucz is der Ehrwerdige Herr Brwn Bischop von Czeytz in unser newin Kirche gewezen und alldorinne seyne Einweihungsdinge verichtet und hebben eme de Vorsteher II Dage tracteeret und is enen tho eßen gegewen als volget: Den ersten Dagk als der Domina derbey gewest:

Daz ehrste Gericht

Eine Eyersope mit Safran, Pfefferkörner und Hönig darin

Ein Hyrssen Gemüze

Ein Essen Schavfleisch mit Cybollen daröber

Ein gebraten Hun mit Tzwetzschken

Daz ander Gericht

Stockfisch mit Öl und Rosszynen

Bleyer in Öl gebacken

Gesottne Al mit Pfeffer

Gerehster Pückling mit Lypziger Senff

Daz drytte Gericht

Spese-Fische sawer gesoten

Ein Parmmen gebacken

Kleine Vegel in Schmalz gepregelt

Eine Schwynzkeile mit Korcken

Den andern Dag hat man gegeben:

Daz ehrste Gericht

Gelb Swyne-Fleisch

Ein Eierkochen mit Honigk und Wynbeeren

Gebraten Heringk

Daz ander Gericht

Kleine Vische mit Rosszynen

Kalte Bleyer gebraten, de dez voregen Dages ebrig geblewen

Ein gebraden Ganz mit roten Rüben

Daz drytte Gericht

Gesalzen Hecht mit Peterlinn

Ein Salat mit Eyern

Ein Gallerdten mit Mandyln besetzt und Ervortischen Anisse eberstreyt.

Speise-Karte

aus dem vierzehnten Jahrhundert.

Im Jahre 1445 besuchte der Herzog Rupprecht den Bischof von Straßburg und liegt über das bei dieser Gelegenheit abgehaltene Festmahl folgender Bericht vor:

Nach gehaltener Messe ging Bischof und Gäste in den Hof man saß zu Tisch und trug manch Essen und fremde Tracht auf. Unter Anderm brachte man ein Gebackenes, da war ein Schloß und so groß als ein Sester. Da thät der Bischof an den gebackenen Schloß ein Fensterlein auf, da flogen Vöglein heraus, darnach thät er ein Thürlein auf, da ward ein Weiherlein drinn gemacht das lief voll lebendiger Fischlein.

Darnach brachte man ihm eine andere Tracht, das war ein Spinnfärrlein gebraten, halb vergoldet halb versilbert zum dritten einen gebratenen Pfau mit seinen Federn gar herrlich geschmücket. Es saßen in dem Saal (!Hof?) mehr denn 300 Priester und man gab in drey Gängen und jedesmal 5 Trachten und war jedes Essen anders als das Andere.

Erster Gang.

Ein Kraut — Rindfleisch — weiße Mandeln und Hühner darin schwarz Gallreyfisch — Pastet von Fladen.

Zweiter Gang.

Schwarz Pfeffer darin schweinern Wildpret — Gebratenes von einem Hirsch — Griesmuß mit braunem Zucker — ein gefärbt gebackenes — ein essen was weiß und gelb, war lind zu essen.

Dritter Gang.

Reis mit Zucker besät — Kappenhühner und Spinnfärrlein gebraten Gallrey darin Hühner, Kappen auch ein Soß dabei — Gebackenes wie Regelsbirn, Zuntzgen, Pflaumen.

MENU

der ersten Hälfte des fünfzehnten Jahrhunderts
unter König Karl VII. von Frankreich.

Erster Gang

Vinaigrette
Cretonné de lard
Brouet de carrnelle
Venaison à clou

Zweiter Gang

Paons
Cignes
Hérons
Laperaux
Perdraux au sucre

Dritter Gang

Chapons farcis
Patés de pigeons
Chevraux

Vierter Gang

Aigles
Poivre à la l'hypocras
Lèches dorées
Gelées
Cresson

Fünfter Gang

Crême blanche
Amandes
Noix
Noisettes
Poires

Küchen-Zettel

bei der Vermählung des Grafen Erbach mit Elisabeth, Tochter des Pfalzgrafen Johann von Simmern, am 8. Januar 1536.

Faist Wild- und Hirschzimmel
Gelb gesottene Koppen
blaue Forellen mit Hecht
Große Hechtköpfe mit Feuerwerk in ein Gallren verwapnet als Schauessen
faist verdämpfte Gänse
Kraut
Pasteten mit lebenden Vögeln
Gebackene Birn
Ein Storch mit Jungen und einem Strick um den Hals mit den Reimen:
„Ich wollt mit rechtem Begier
Daß jedem Claffer wär als mir.“
Gemüse mit eingemachten Dingen
Gebratene Krammetsvögel
Schauessen: ein Berg mit Gänsen
kalt Hirschschlägel
Mandeltorte
Pfeffer und Schweinewildpret
Hasenpastete
Allerlei Gebratenes
Marcipan
Parmesankäse.

Gastmahl

gegeben

zu Ehren der Venetianischen Gesandtschaft

vom Fürstbischof in Salzburg im Jahre 1597.

Herumreichung von Wasser zum Waschen der Hände.

Erster Gang: Junge Tauben und Fleisch in Brühe in einer silbernen Schüssel.

Zweiter Gang: Krebse.

Dritter Gang: Schwarze Sauce mit Hirschfleisch.

Vierter Gang: Gesotten Fisch (ausgezeichnet).

Fünfter Gang: Eine gelbe Sauce ohne Fleisch.

Sechster Gang: Sauerkraut mit Schweinefleisch.

Siebenter Gang: Fisch in gelber Gelatine (ausgezeichnet).

Achter Gang: Mehlspeise aus Rahm und Mandeln, so delicat, dass es nichts besseres geben kann.

Neunter Gang: Rehbraten.

Zehnter Gang: Eine schwarze Sauce.

Elfter Gang: Backwerk in Form von Törtchen.

Herumreichung von Wasser zum Waschen der Hände.

Menu eines Banquets

gegeben vom Magistrat in Derby
zu Ehren des Vorstandes der Königl. Agricultur-Gesellschaft
am 11. Juli 1843 in Kings-Hôtel.

Erster Gang

Drei Steinbutten mit Hummersauce — Drei Lachse mit Krabbensauce — Fünf Schüsseln Filets von Meerzungen — Fünf Schüsseln Forellen — Zehn Terrinen Schildkrötensuppe — Acht Terrinen Grüne Erbsensuppe — Acht Terrinen Juliennesuppe.

Zweiter Gang

Vier Hirschkeulen — Vier Hirschziemer — Fünf Paar junge Hühner gesotten — Vier Schweineschinken — Drei Kalbsköpfe geschmort — Vier Lammviertel — Vier Gänsebraten — Vier Kalbsfricandeau und Ragout — Vier Taubenpasteten — Zwei Rinderlendenstücke geschmoort — Vier Satureipasteten — Fünf Puterbraten — Fünf Zungen — Drei Rinderlendenbraten — Drei Lammkeulen mit Stachelbeersauce.

Entrées

Hummerpasteten — Geschmorte Bohnen — Kalbsbries Hammelcoteletten mit Tomaten — Kalbsknorpel — Hummersalat — Kalbscoteletten mit Champignons — Salat mit Kaninchenfleisch — Lammcoteletten mit Gurkensauce.

Dritter Gang

Acht Haasen — Acht Paar Enten — Acht Paar gebratene Gänse — Acht Plumpouddings — Achtzig Schüsseln Bakewell-pie — Acht Schüsseln Apricosenpie — Zwanzig Käsekuchen — Dreissig Schüsseln maid of honour (englisches Backwerk) — Kirschen- und Johannisbeertorten — Gelées und Blancmangers — Rheinisch crême.

Dessert

Eis — Weintrauben — Pfirsiche — Kirschen — Nectarinen Erdbeeren — Himbeeren — Ananas — Rosinen — Candirte Früchte — Damascener Käse — Tartarischer Käse Pommeranzen-Marmelade — Eingemachter Ingwer Schwammkuchen — Pfundkuchen — Obst-, Branntwein-, Wein-, Bisquit-, Ingwerkuchen.

DINER

gegeben in Nuellens Hotel in Aachen

anlässlich der

Schiller-Feier (1859)

Zu Aachen in ihrer Festtagstracht
In Nuellens gemüthlichem Saale,
Da sitzen die Spitzen der städtischen Macht
Beim festlichen Schillermahle.
Die Speisen trägt nicht der Pfalzgraf des Rheins,
Auch schänkt nicht der Böhme des perlenden Weins,
Doch alle die Kellner, die sieben,
Wie der Sterne Chor um die Sonne sich stellt,
Umstehn sie geschäftig die hungrige Welt
Die Würde des Amtes zu üben.

Nehmet „**Austern von Ostende**"
Doch ganz frische müssen's sein,
Soll des Weltmeers holde Spende
Recht zur Freude laden ein
Nehmt der Dutzend drei, —
„**Haut Sauternes**" herbei
Dass die köstlich noble Speise
Fliesse nach der rechten Weise.

Heisa, Juchhei, Dudeldumdei!
Da geht's ja hoch her, bin auch dabei.
Soll das hier Schillercomité heissen,
In die schönen, frischen Austern zu beissen,
Treibt man so mit dem Dichter Spott?
Doch nein, beim allmächtigsten Gott,
Auch ihm ist das Glas in der Hand erklungen,
Auch er hat der Freude sein Lied gesungen,
Drum frag ich: quid faciamus nos?
Wie kommen wir weiter in Abrahams Schoss?
Ich denke, als zweite festliche Gruppe
Geniessen wir: „**Echte Schildkröten-suppe**".
Et ubi erit victoriae spes
Wenn wir trinken „**Madeira**" unterdess.

Vor seinem Speisegarten,
Das Kampfspiel zu erwarten,
Sitzt Nuellens stumm
Und schaut sich nicht um.
Nur winkt mit dem Finger er immer!
Auf thut sich das Nebenzimmer
Und herein mit bedächtigem Schritt
Ein Kellner tritt,
Und streckt die Glieder
Und setzet nieder
Auf die Tafel den herrlichsten **Kabeljau**
Weiss wie die Arme der schönsten Frau!
Und der Nuellens winkt wieder,
Da öffnet sich behend
Eine zweite Thür,
Daraus rennt
Mit wildem Sprunge
Ein zweiter Kellner herfür.
Wie der den Seefisch erschaut,
Brüllt er laut:
„Dabei darf nicht der **Moselwein** fehlen".
Meine Herren, ich kann Ihnen
1857 er empfehlen.

Zum Kampf der Speisen und Getränke
Beim Schillerfestmahl zieht, man denke,
Vor Lust und Freude lichterloh
Auch eine **Hammelkeule** froh.

Ihr gaben gern im weissen Kleide
Bei jedem Kenner hochberühmt,
Prinzessenböhnchen das Geleite,
Ein Paar, so wie sich's ganz geziemt.

Zu Nuellens, dem Haustyrannen, schlich
Der Koch, eine Flasch' im Gewande,
An der man **Champagner** erkannte.
„Was wolltest du mit dem Champagner? sprich",
Entgegnete finster der Wütherich.
„Das „**Sauerkraut mit Schweinsfüsschen**" wollt ich drin kochen."
„Dann hast du nichts Schlechtes verbrochen".
Und er blicket ihn lange verwundert an;
Drauf spricht er: „Es ist dir gelungen,
Du hast das Herz mir bezwungen,
Denn das Sauerkraut ist kein leerer Wahn,
Hat man Champagner daran gethan,
Doch sei, gewährt mir die Bitte,
Hochheimer im Bunde der Dritte!"

Nimmer, das glaubt mir, erscheinen die Speisen
Nimmer allein!
Kaum dass „**Filets sautés à la financière**" ich habe,
Kommt auch schon „**Cantenac**"
Der feurige Knabe.
„**Margaux**" der herrliche, findet sich ein,
Sie nahen, sie kommen, die Himmlischen alle,
Mit Weinen erfüllt sich die irdische Halle.

Theurer Gast, gebiete deinen Thränen,
Geht nach „**Vol-au-vent**" dein feurig Sehnen,
De volaille à la Toulouse sogar,
Sieh! schon naht es: deine Kleinen lehren
Musst du's mit **Burgunder** verzehren,
So nur speist man alle hundert Jahr.

Nehmt hin das „**Reh!**" ruft Nuellens heut zum Feste
Den Gästen zu; nehmt! es soll euer sein.
„**Poularde du Mans**" bekanntlich stets die beste,
Compote, Salat geb ich euch obendrein.
Und kommt, nachdem die Theilung längst geschehn
Noch spät ein Hungriger zu mir heran,
Dem geb ich, dass sein Magen kann bestehn,
Vortreffliche „**Pastete von Fasan.**"
Und ist auch diese endlich weggegeben,
Selbst „**Pfauen-Galantine**" nicht mehr mein,
Wollt ihr von „**Hummer mayonaise**" dann leben,
So viel ihr wollt, sie soll euer eigen sein.

In einem Saal, bei frohen Leuten
Erschien im grossen Schillerjahr,
Sobald des „**Bouzy**" sie sich freuten,
Ein Nachtisch schön und wunderbar.
Er reichte All'n von seiner Habe,
Dem „**bayerische crême**" wie Schnee,
Dem „**Diplomaten-Reis**" als Gabe,
Und jenem reicht er „**Punsch-Gelée.**"
Willkommen sind ihm alle Gäste,
Doch naht sich ihm ein Freundespaar,
Dem reicht er seiner „**Früchte**" beste,
„**Dessert**" das allerschönste dar.

MENU DES DINERS

bei Gelegenheit des

90jährigen Geburtsfestes Sr. Majestät des Deutschen Kaisers Wilhelm I.

am 22. März 1887 im königlichen Schlosse zu Berlin.

Huîtres fraîches
Crême de faisans à la duchesse
Consommé à la génoise
Turbot d'Ostende sauce aux crevettes
Truîte d'Italie sauce à la crême
Roastbeef à l'anglaise
Suprême de bécasses à la Périgord
Boudins de volaille à l'impériale
Pâtés de grives des alpes au genièvre
Homards à la Gloucester
Poulardes du Mans roties au cresson
Selle de chevreuil rotie à la gelée de groseilles
Asperges sauce au beurre
Cardons à la moelle de boeuf
Gâteau bavarois au punsch
Ris à l'ananas
Glaces
Fromage et beurre
Dessert.

Fest-Essen

zur Feier des 90. Geburtstags Sr. Majestät
des Deutschen Kaisers Wilhelm I.

Hühnersuppe

Lungenbraten mit feinen Gemüsen

Trinkspruch auf Se. Majestät Kaiser Franz Joseph I.

Junge Hühner am Spiess gebraten

Trinkspruch auf Se. Majestät Kaiser Wilhelm I.

Kopfsalat mit Eiern

Gefrorenes mit Hohlhippen

Verschiedene Käse mit Butter

Obst und Backwerk

Grand Hôtel, Wien am 22. März 1887.

DINER

zu Ehren

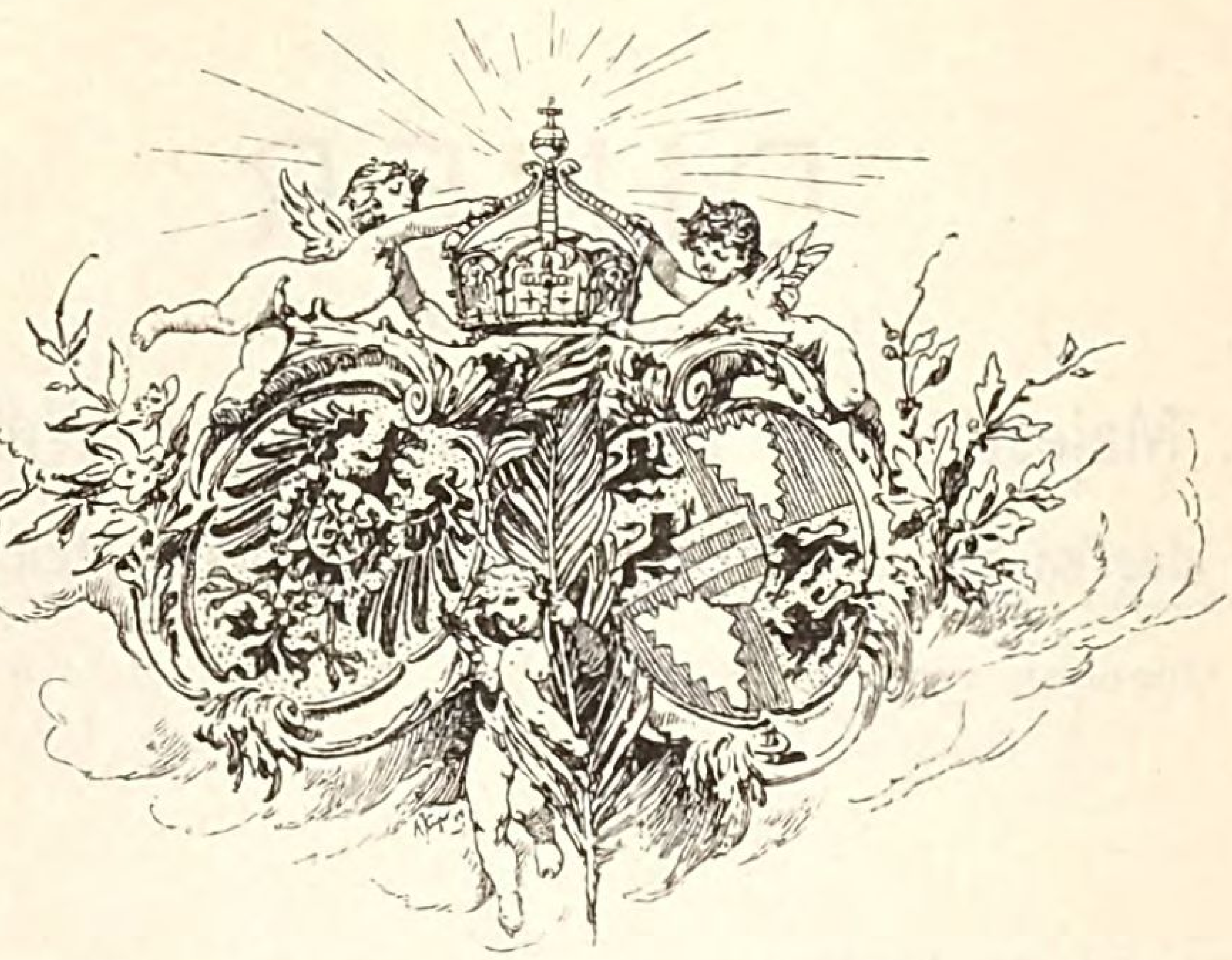
Sr. Majestät des Deutschen Kaisers Wilhelm I.

bei dessen Besuch der Stadt Hamburg im September 1881.

Gegeben von der Bürgerschaft im Hôtel de l'Europe

Potage de tortue	
Consommé de volaille	*Madère 1811*
Petites timbales à la Joinville	*Rauenthaler Auslese*
Filet de veau aux champignons	*Léoville Peyfère 1869*
Petits pâtés d'ortolans en gelée à la belle vue	*Clos de Vougeot*
Perdreaux farcis à la Demidoff	
Bastion de homards au naturel	*Château d'Yquem 1864*
Selle de chevreuil	*Château Lafitte 1869*
Compotes — Salades	
Légumes	
Gelée au vin de champagne	*Heidsieck Monopole*
Charlotte à la russe	
Beurre et fromage	*Portwein 1834*
Glaces panachées	*Château Larose 1864*
Dessert et fruits	

Vin sur table: Smith Haut Lafitte 1875.



Berlin, den 28. Januar 1893

Königliche Mittagstafel

Austern.

Prinzessinnensuppe.

Karpfen mit Oliven.

Lammkeulen mit Gemüsen.

Hummern-Auflauf.

Russische Haselhühner in Gallert.

Rehrücken, Früchte, Salat.

Artischocken mit Mark.

Chocoladenspeise.

Käsestangen, Gefrorenes.

Nachtisch.

Festmahl

zu Ehren

Sr. Maj. des Kaisers und Königs Wilhelm II.
und Ihrer Maj. der Kaiserin und Königin
Victoria Augusta.

Dargebracht von dem Provinzial-Landtage der Provinz Hannover
am 15. September 1889.

Speisen-Folge.

Austern	*Hochheimer Schaumwein von Burgeff*
Geflügel-Suppe Klare Fleischbrühe	*Weisser Portwein*
Blätterteigrollen mit Strassburger Gänseleber gefüllt Krebsschwänze in Muscheln	*Tischweine:* *77er Chat. Larose* *84er Cantzemer*
Haidschnucken-Rücken auf Feinschmecker-Art	*75er Léoville Lascase (Original)*
Harzer Forellen mit römisch. Tunke und frischer Butter	*84er Piesporter Goldtröpfchen (Original)*
Rebhuhnbrüstchen nach Medicis Hummer-Aufbau	*Heidsieck & Co.* *68er Steinberger Cabinet*
Elsässer Masthühner mit Ortolanen	*75er Haut Brion (Orig.)*
Grüner Salat und eingem. Früchte Gefüllte Riesen-Champignons und Trüffeln in Champagner gekocht	
Eis — Käse — Früchte	*Tokayer Ausbruch 3butt.*

Tafel

anlässlich des Einzuges Kaiser Wilhelm II.

in Dessau am 4. Dezember 1889

Huitres natives

Potage lié à la saxonne

Truites à la béarnaise

Noix de veau à la Godard

Aspic à la financière

Pâté chaud de bécasses aux truffes

Tonche à la romaine

Gibier roti

Salade & Compote

Haricots verts

Bordure à la napolitaine

Glace

Dessert.

Jagdfrühstück am 5. Dezember

Bouillon — Croûtons

Cotelettes de mouton à la Maintenon

Jambon à la Bourgogne

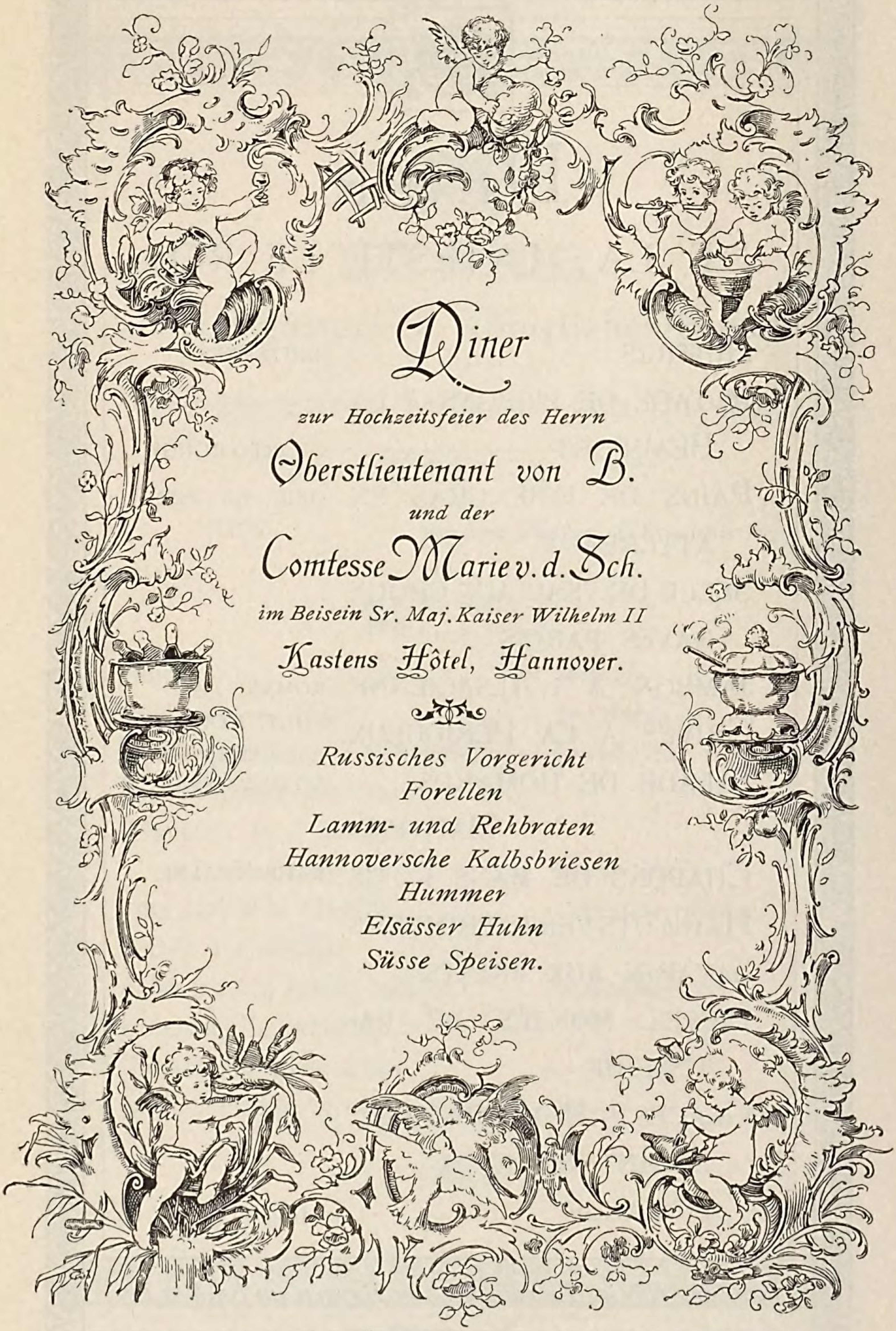
Selle de chevreuil roti

Gelée

Soufflé au chocolat

Vins:

Portwein — Chateau Lafitte 1875 — Heidsieck Verzenay royale.



Diner

zur Hochzeitsfeier des Herrn

Oberstlieutenant von B.

und der

Comtesse Marie v. d. Sch.

im Beisein Sr. Maj. Kaiser Wilhelm II

Kastens Hôtel, Hannover.

Russisches Vorgericht
Forellen
Lamm- und Rehbraten
Hannoversche Kalbsbriesen
Hummer
Elsässer Huhn
Süsse Speisen.

DINER
DE LA MAJESTÉ LE ROI

HUÎTRES	SAUTERNES
POTAGE DE PIGEONS A LA BEAUFORT	OPORTO ROUGE
PAINS DE FOIE GRAS EN ATTEREAUX	OEIL DE PERDRIX
SELLE DE VEAU AUX CHOUX RAVES FARCIS	
JAMBON A L'ALSACIENNE	ROMANÉ 1857
GRIVES A LA PÉRIGUEUX	CHAT. MOUTON 1864
SALADE DE HOMARDS	CHAMPAGNER
MAIWEIN	
CHAPONS DE MANS ROTIS	RAUENTHALER 1868
HARICOTS VERTS PRIMEURS	
SAVARIN AUX FRUITS	
PIÈCES MONTÉS DE PATISSERIE	
GLACES: PUMPERNICKEL, EGLANTINES ET A L'ORANGE	ALICANTE

Diner des Königs Ludwig II. von Bayern im Schloss Berg

DINER

am Namenstage Sr. königlichen Hoheit

des

Prinzregenten Luitpold von Bayern

Residenz München, 1. November 1891.

MENU

Huîtres	Sauternes
Coulis de roast-beef	Dry Madère
Wildfangsaiblinge à la hollandaise	Lafaurie 1869
Dindon braisé aux haricots verts	
Côtelettes de chevreuil	
à la financière	Rauzan 1864
Fois gras à la Duxelles	Champagne Heidsieck
Sorbet à l'asperule	
Faisans rotis, salade melées	Rüdesheimer 1876
Artichauts à l'italienne	
Charlotte à la bavaroise	
Glaces: muscat et café	Malaga

Familien-Tafel

bei Sr. kgl. Hoheit dem

Prinzregenten Luitpold von Bayern

an einem Fasttage.

Coulis de grenouilles

Coquilles à la Mazarin

Amaul à la béarnaise

Macedoine de legumes aux cotelettes de poisson

Saumon grillé à la Chambord

Renken frits

Asperges

Abricots à l'empereur

Fromage de Camembert et Rottenbuch

Glace plombière au Chocolat

Compote mélée

Vins: Larose
Geisenheimer 76er
Schaumwein
Cap

Menu

bei der Hofmarschalltafel an einem Georgi-Ordens-Ritterfeste

in der Residenz zu München am 24. April 1886.

Diner Du Grand Maréchal

Potage à la Xavier	Dry Madère
Les petits hors d'oeuvres	
Saumon du rhin à la Hollandaise	Latour blanche
Jambon de York à l'alsacienne	Montrachetmousseux
Pain de bécasses à la St. Hubert	Chat. Lafitte 1864
Langouste en salade	Champagne Ruinart
Maiwein	
Chapon du Mans et cailles roties, Asperges	Oestrich Winkler 1868
Croûtes au madère	
Bombe à la Maréchal	
Glace: vanille et framboises	Muscat Frontignan

Souper bei einem bayerischen Hofball

Souper

De Son Altesse Royale
Le Prince Régent

Potage de pigeons
Saumon à la hollandaise
Chapons à la Périgieux
Pâté de fois gras
Faisans rotis salade à l'italienne
Haricots verts
Charlotte à la russe
Compote mêlée

le 18 Janvier 1888.

SOUPERS

bei dem Hofballe gegeben von Sr. kgl. Hoheit dem Prinzregenten Luitpold von Bayern

am 16. Januar 1894

Tafel im Habsburg-Saal

gedeckt mit dem kostbaren Nibelungen-Service

für die höchsten Herrschaften:

SOUPER

Potage santé à la chasseur. — Saumon de la Loire à la Hollandaise. -- Petits pois aux ris de veau à l'écarlate. — Faisans en gratin aux truffes. — Chapon du Mans rôtis, salade à l'Italienne. — Pâté de foie gras à la gélée. — Charlotte à la Mogador. — Compote mêlée.

Für die in dem Barbarossa- und Karl des Grossen-Saal gedeckten Herrschaften war folgendes MENU aufgelegt:

Potage santé à la chasseur. — Saumon en mayonnaise. Faisans au gratin aux truffes. — Chapons du Mans rôtis, salade à l'Italienne. — Pâté de foie gras à la gélée. — Charlotte à la Mogador. — Compote mêlée.

Im Siegessaal, wo ausschliesslich Offiziere sich befanden, lautete das MENU:

Potage santé à la chasseur. — Saumon en mayonnaise. Filet de faon de biche à l'Allemande. — Galantine de dinde, jambon, langue et veau froid. — Pâté de gibier aux truffes. — Faisans rôtis, salade à l'Italienne. — Terrine de foie gras. — Charlotte à la Mogador.

DINER's

gegeben zu Genua von Sr. Maj. dem Könige Humbert

aus Anlass der

Centenarfeier der Entdeckung Amerikas

Genova 10 Settembre 1892.

Huîtres	*Château d'Yquem*
Potage Consommé à la princesse	
Pâté de foie gras de Strassbourg en belle vue	
Truite du lac de Garde, Sauce Venétienne	
Filet de boeuf à la Couty-Sauce	*Chambertin*
Dindonneau soufflé à la Diplomate	*Grand vin*
Escalopes de homard à la Colombo	*Johannisberg Cabinet*
Punsch à la romaine	
Truffes blanches à la Piémontaise	
Rôt-Pintades et ortolans, Salad à la parisienne	*Champagnè Pommery*
Pêches à la suedoise	
Gâteau Malaga	
Dessert: Glace-Cassata à la Sicilienne g. de fruit	*Muscat de Syracuse*

Genova 12 Settembre 1892.

Huîtres	*Château Rieussee*
Potage fausse tortue à l'anglaise	
Jambon soufflé à l'americaine	
Saumon sauce homard	*Brolio Ricasoli 1861*
Noix de veau sauce madère	
Suprêmes de pintades à la Parisienne	*Steinberger Cabinet*
Caravelle garnie d'ortolans en chaud-froid	
Punsch au Kirschwasser	*Champagne*
Truffes de Norcia au Champagne	*Grand Crémaut*
Rôt-Poulardes flanquées de cailles	
Salade à la Windsor	
Abricots à la suèdoise	
Gâteau ananas	
Dessert: Glace-fraise à la royale	*Muscat de Frontignan*

Diner

de Sa Maj. le Shah de Perse

Amstel-Hôtel, Amsterdam, 15. Juni 1889

Potage mock-turtle
Consommé de volaille
Casolettes à la financière
Filets de soles au vin blanc
Frain de côte de boef à l'Anglaise
Pommes parisiennes
Pointes d'asperges à la crême
Escalopes de riz de veau Villeray
sauce tomates
Cotelettes de pigeons aux champignons
Petits pois de Clamar
Poularde de Bruxelles rôtie
Cresson et Compôte
Homard sauce tartare
Salade
Glace bombe plombière
Gâteaux Génoise
Fruits
Dessert

DINER

zur Feier des 90 jährigen Geburtstages von

Feldmarschall Graf Moltke.

Kaisersuppe
Frühlingssuppe
Astrachan Caviar
Italienische Wachteln in Kästchen
Wildschweinrücken mit Kastanienmus und Cumberlandsauce
Steinforellen auf Wolfsbrunnenart
Poulardes du Mans truffées
Hammelcoteletten auf indische Art
Colmar-Pastete
Artischocken-Böden
Champignons
Waldschnepfen
Eingemachtes — Salat
Eis
Nachtisch

Chinesisches Diner

Menu

Haifischflossen mit Ei

Tintenfisch mit Chrysanthemum indicum

Tripang mit grossen getrockneten Krabben

Fischbauch mit chinesischen Schinken und Algen

Seeohren und Rindfleisch

Getrockneter Tintenfisch aus Canton

Getrockneter Haifisch mit Kräutern

Chinesischer Reis



Obiges Diner wurde bei Gelegenheit der Fisch-Ausstellung in Berlin 1880 vom Koch des chinesischen Gesandten bereitet.

(Alle Bemerkungen vollständig deutsch gehalten.)



Speisen-Folge

Schildkrötensuppe
Austern-Vorgericht mit Kaviar
Rothe Meerbarben und Meerbrassen
Sogasch mit Rheinlachs gefüllt
Elennziemer auf Waidmannsart
Englischer Hammelrücken mit verschiedenen Beilagen
Lucullisches Zwischengericht
Languften mit Scampi
Waldschnepfen — Metzer Hühner
Salat — Eingemachte Früchte
Edeldisteln auf flämische Art
Sellerie — Gemüse
Gefrorene Ananas
Gefrorene Mandarinen auf Bäumen
Bordeaux-Früchte — Eis
Gefrorenes von Erdbeeren
Englische Käsebrödchen
Nachtisch

Das Feinschmecker-Essen während der deutschen Kochkunst-Ausstellung in Berlin am 6. Februar 1891 bei Huster, pro Couvert ohne Wein 30 Mark, arrangirt vom Deutschen Gastwirths-Verband (Vorsitzender E. Wiese).

Tischkalendarium

so is auffgstellt worn für das groß banket angricht zu ern der Anthropologi.

Zu Nürenberg Anno salutis MDCCCLXXXVII
am 8. tag Augusti.

Vorsitzender Professor Dr. Virchow
(171 Couverts à 4 M.) Restaurant Rosenau, Gebr. Stutzenbacher, Nürnberg.

Wöllet dises kalendarium schwankweis nemben/ dieweil darinnen ist beschriben ein iede Tracht darnach sie aus der küchen kumbt/ auch sint zu ewer frewd und belerung manch schüne wettersprüchlein von uns eingsetzt worn.

Macht ir dieselbig ewch zu nutz
So wirt daraus erwachsen gutz.

Der willkumb.

Jetzt auf die alt Hans Sachsen weis
So ir doch eitel frewde gar
Glat habet an der alten war
Entlich so daucht es uns das best
Wöllet anitzt ir erbern gest
An disem tische nidersetzen
Euch an kostreichen mal ergetzen
Und merken auff wie wann und wu
Sich alle sach verlauffen thu!

Das vorrichten.

Das sprüchlein darzu: Gen die Anthropologi zum Congreß
Wölln truken Wetter ja kein neß.

So ie in Nürenberg ist gwest
Ein gastung für geachte gest
Wart gar freuntelicher weis
Ein suppen bracht zur ersten speis
Das daraus ein gut lust erwachs
Hat gemeinet einstenmals Hans Sachs
Wir hab dasselbig wohl bedacht
Dem weisen man sein rat beacht
Und fangen drumb mit suppen an
Wöllet die ewch munden lan
Ir gest tut ietzt den löffel luppen
Schildkrotoform ist diese suppen.

Die erst richt.

Das sprüchlein darzu: Sint heint die reden gut un fein
Schaust im sal eitel sunnenschein.

Das viech wo ietzt ir söllet neußen
Dem vischer kumet in sein reußen
Schon in der trias findt sein gspor
Der Paläontologe vor
Doch wer der koch ein arger schlak
Hets heint ein vorsintflutlich gschmak
Dewt des müsset er sich schemen
Ir gest tut von dem vischlein nemen
Wöllts mit holländisch brüh betrewffen
Darauff nach den potaken grewffen
Und essen ieder darnach er wil
Von demselbing Donau Schill.

Die zweyt richt.

Das sprüchlein darzu: Der visch der liebt kein trukenheit
Für niederschleg sorg bei der zeit.

Kein banket man heißet gut
Wo man gantz vergessen tut
Das so das vischlein ist verzert
Auch ein braten wirt begert
Und dieweil wir wöllen han
Da dis mal man breißen kan
Hat anitzt man ser behenz
Gstellt allhie auff die credenz
Samb den potaken bachen fein
Und ein jung gsunt gemüsselein
Von dem ochsen wolgeraten
Den allerschmeckigst Lendenbraten.

Die dritt richt.

Das sprüchlein darzu: Des geistes dunner und blitz schlagt drein
Wann die Anthropologi versamlet sein.

Jetzt kumbt ein richt gar sunderlich
An gstalt und ansehn wunderlich
Mich dünkt sel wer ein hühnergrab
Wöllts decken nach Cohausen ab
Die hühner werden wol darein
Von süd gen nord gelagert sein
Grabet ir nach so gebt fein acht
Der beigabn kein nit veracht
Bei seit tut die extremitäten
Wan mundet baß die Geflüg-Pasteten.

Die viert richt.

Das sprüchlein darzu: Grabstu nach Hallstadt oder La-Tène
Ei, so mußt auf schön wetter sen.

Vom thier wo ietzt man tut aufftragen
Mein gest da lasset wol sich sagen
Das wieso manch fundstet ergibt
Schon was beim pfahlmann arg beliebt
Dergleichen letz im Dümmer-See
Vil bein sich funnen von dem re
Ir gest wir hetten die groß bit
Eßt mit pfahlbauer-appetit
Dieweil mit compôt und salat
Ein Re-Zemer man auffgsetzt hat.

Die fünft und letzt richt.

Das sprüchlein darzu: Sichstu beim mal vil schöne frawen
Kannstu auff heitern himmel bawen.

Die eißzeit ist gantz mit eim mal
Aufferstan allhie im sal
Sel ist geschehn zu ewern eren
Mich dünkt es wert nit gar lang weren
Und wöllet ir auffs grundeiß kumen
Tet ein resch untersuchung frumen
Eilt/ eilt ansunsten wirts zu heiß
Wan fließet das Prinz Pückler eiß.

Der nach-tisch.

Das sprüchlein darzu: Stet auff dem tisch der sekt zur stund
Zum teuffel fahr o wetterkund.

Zum nach-tisch setzt man für ein kes
Obs/ torten und vil andre speß.

HOTEL BAYERISCHER HOF, MÜNCHEN

Besitzer C. Plöker-Seif

25 Couverts à 20 Mark excl. Wein

Diner

de Son Altesse royale le duc de Monpensier

Munic le 25 août 1886.

Potage à la crême Mogador

Queus d'écrevisses en coquilles

Grosses truites au bleu sauce venétiénne

Filet de boeuf à la duchesse

Suprême de volaille à la chevalier

Perdreaux en salmis aux truffes

Ponche à la romaine

Chapons rotis au cressons

Salade de laitue — Cômpotes frais

Fonds d'artichauds sauce hollandaise

Mazarines aux fruits

Mousse à la chinoise

Dessert

VINS

Chateau Lafitte grand vin 1868

Perle de Pfalz 1868

Champagne Pommery Greno

Moët White star

Menu

aus dem Hôtel Kaiserhof, Berlin

8. März 1892. — Per Couvert ohne Wein 20 Mark.

Potage purée de pois nouveaux

Sherry vicarsa

Potage tortue veritable clair

Ports vicarsa

Atteraux à la Léopold

Mercier

Selle de présalé sauce imperiale

Culotte de boeuf braisée, garni aux primeurs

St. Estèphe

Loesinger

Truffes au vin de champagne

1875er Chat. Léoville Payferré

Chaud-froid de poularde

Becasses et Oisons nouveaux

1886er Deidesheimer Popp. Auslese

Salade de concombres

Salade romaine

Compote de Nice

Asperges d'Argenteuil au beurre à la polonaise et sauce mousseline

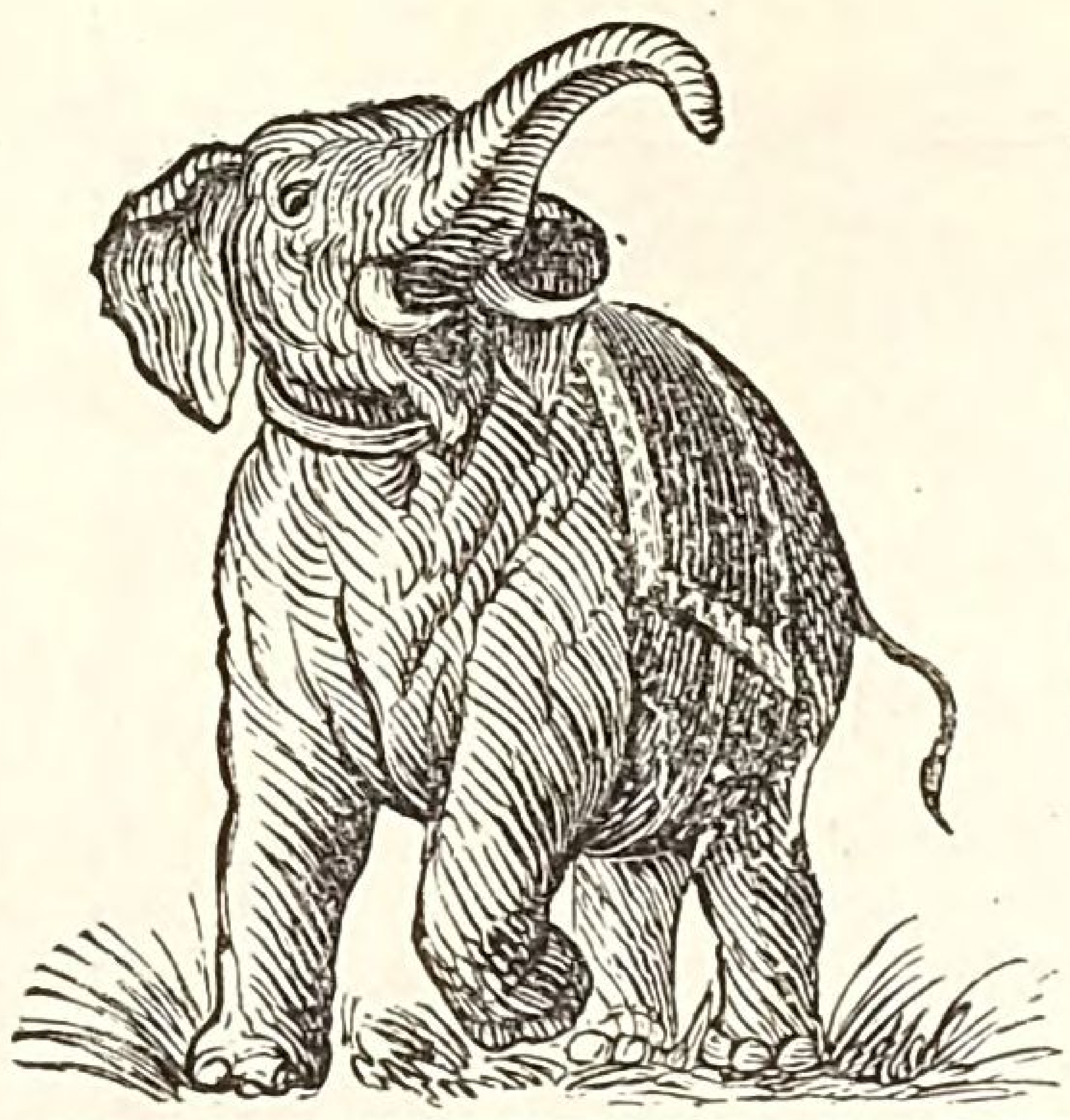
Gommery & Greno

Charlotte à la reine Louise et pêches pochées à la Kaiserhof

Fromage et beurre

1868er Chat. d'Yquem Original

Dessert



Zoologischer Garten
Berlin

Essen, gegeben von einem Groß-Industriellen.

Menu

Kraftbrühe von Sunda-Rind mit Büffelmark

Zebuschwanz-Suppe

Grönländische Stachelrochen mit Lamabutter

Australischer Kasuar gedämpft mit Edelpilzen

Schalenthiere vom Nordcap nach amerikanischer Art

Ein feuriger, stolzer Römer

Junge, türkische Schwäne

Antilopenrücken

Norwegische Walderdbeeren und Moossalat

Chinesische Bambussprößlinge

Samoa-Bombe auf Bismarck'sche Art

Schwedische Meierei-Butter und Käse

Cuchen-Zettel

von

Brueder Köhrigs Haus

so ist „Grosherzog von Sachsen" benannt

Anno Domini 18 Herbstmonat 1882.

pro Couvert 3 Mark

Motto: „Für die Zunge der beste Gewinn ist."

Aine schöne Suppen mit allerlei wuerzigen Pflänzchen nach Linné wohlbestimmt.

Steinforellen, natürlicher Zucht, blaw gesotten, dazu frische Butter.

Ain Rippenstück von Rind, gebraten nach hispanischer Art, mit Kräuter bestrewet nach alter Wiß.

Ain Gemüs von Blumenkohl mit Brühefett von Eiern und schön geräucherter Lachs.

Ain Rückbrätlein vom Reh, fein gespickt; darzu in Zucker gekochte Frücht, suer und sues.

Aine ungarische Turten; kalt und sehr angenehm.

Allerley Naschback, fein hergericht und sues.

Lieblich schöne Früchte aus Thüringen und fremden Land.

Würzig frische Butter und Käs aus dem Gebirg.

Türkisches Menu

gegeben von einem Aga (höherem türkischen Beamten)

zu Ehren der Officiere eines englischen Kriegsschiffes in Smyrna.

Weisse Suppe mit gehackter Leber

Ein gebratenes Lamm mit Pistaziennüssen

Gelée

Gebratener Truthahn mit Ananassamen und geriebenen Kastanien gefüllt

Weissen Eierrahm mit gestossenem Zimmt bestreut

Gedämpftes Gemüse mit Oel begossen

Eierkäse

Gebratene Fische mit saurer Sauce

Brodpoudding mit Zucker bestreut

Gebratene Fische

Eingemachte Aepfel

Geröstete Gänsekeulen

Pastete von gehacktem Fleisch mit verschiedenen Kräutern

Gebäck mit Honig

Zusammengerollte Kohlblätter mit gekochtem Reis gefüllt

Eierspeise mit Mandeln

Gedämpftes Huhn mit Ananassamen gefüllt

Zuckerkuchen wie Diamanten geformt

Gestobtes Gemüse mit Knoblauchsauce

Gebackenes

Wurst von Reis und Kräutern

Kuchen

Gebratene Barben

Kuchen

Rindfleisch mit Olivensauce

Melonen

Gebackenes

Gesottene Klöse

Fricassée mit Kastanien

Schüssel mit gekochtem Reis

Rosenwasser mit Honig

Das Diner wurde an drei Tischen servirt, für die Officiere war Bordeaux und Champagner aufgestellt.

DINER
DER
ÖSTERR. GESANDTSCHAFT IM HOTEL CONTINENTAL

PARIS, 24. APRIL 1879.

POTAGES	Consommé de volaille St. Germain auz croûtons Hors d'oeuvres variés
RELEVÉS	Turbot sauce hollandaise Filet de boeuf à la milanaise
ENTRÉES	Ris de veau glacé à la Richelieu Côtelettes d'agneaux aux petits pois Sorbets au Kirsch
RÔTS	Chapons du Mans au cresson Pâté de foie gras Salade
ENTREMETS	Haricots verts sautés au beurre Bombes aux fruit à la Napolitaine Gâteau génois glacé aux marasquin Fruits et Desserts variés
VINS	Marsala — Medoc en carafes — Sauternes Cantenac — Savigny — Champagne frappé Café et Liqueurs.

Banket

zum 25jährigen Jubiläum des germanischen Museums in Nürnberg 1877

Im Stile des 16. Jahrhunderts

Das Service wurde aus dem germanischen Museum gegeben, ebenso die Anleitung von dem Direktor des Museums von Essenwein.

Vollständig hergerichtet wurde das Essen von Herrn Wilh. Todt, Restaurateur des Museums dort, das Diner wurde aber wegen mangelnder Theilnahme kurz vorher abgesagt.

Erster Gang.

Endiviensalat
Köpfelsalat
Rapunzelsalat
Salat von allerlei Kräutern
Salat von rothen Rüben
Salat von Pommeranzenschalen u. Saft
Brunnenkreß-Salat
Salbei-Salat
Sauerampfer-Salat
Schinken
Zwei gebratene Schwäne (im rechten Gefieder)
Sechs gebratene Pfauen (im rechten Gefieder)
Sechs Ochsenköpfe mit vergoldeten Hörnern in einer Gallerte gemacht
Kalbsköpfe in Essig und Oel
Geräucherte Zungen
Kopf von einem Wildschwein
Ochsenschwanzsuppe m. kleinen Vögeln

Zweiter Gang.

Rindfleisch gesotten mit Meerrettig und warmen Kuttelfleck
Lungenbraten
Grüne Erbsen mit geräuchertem Speck
Eine gebratene Spansau
Kalbskeule
Hirschziemer
Warme Pasteten von Feldhühnern
Pastete mit lebendigen Vögeln
Pastete mit lebendigen Tauben
Wildschwein in schwarzen Pfeffer eingemacht
Eingemachte junge Hühner
Gebratene Gans gefüllt mit Quitten
Rehkeulen
Reis mit Zucker und Zimmt

Dritter Gang.

Allerlei gedünstete Früchte
Allerlei Saft und Quitten
Eingemachter Ingwer
Marzipan
Frösche von Zucker
Krebse von Zucker
Fische von Zucker
Strauben
Ungarische Torte
Spinat-Torte
Truthahn von Bisquit
Enten von Bisquit
Taubenhaus von Mandel gebacken
Baum von Mandelgebackenem
Hohlhippen
Hobelspäne
Makronenplätzchen
Allerlei überzogenes Confect
Allerlei frische Früchte

Während des Bankets verschiedene Belustigungen von Gauklern, Tänzern etc.

XXXVIII. VERSAMMLUNG

Süddeutscher Buchhändler in Stuttgart

19. Juni 1882

Allerhand Pancket-Spisen

nach verleckerter franzmännischer Art vn Manier.

Ein Krepss Suppen

Ein ander gut Gerichtlin:

Sorellen so man im Bache fänget mit ein dick sauerlecht nach hollandisch Art

Ein gut lecker Köstelin:

Lendlin vom Ochsen nach schleckicht Nivernaiser Art

Gebraten Hüener nach welscher Art mit grün Erbslin

Ein gut Gerichte der ez gerne izzet:

Klümpen von Kalbs-Milchlein

Daz ist das allerbeste Ding:

Wildbrät vom Reh mit einem gut Brühlein & Salad

Ein nev komisch Speis

daz ist Frucht-Safft gemacht zu hartem Eyß

Allerhand Spezerey, Kuchen, Gebachenz und andern Schleck

Am selbigten Tag Glock 6 anno domini 1882/ 19. Juny ist ein schön Musicieren mit Cymbal, Paucken und Pfeifflin auf der

Silberburgen,

die männiglich und weibiglich zu finden weisst. Um Glock 8 fängt das Hupftänzlin an/ das ohnverdrossen executieret wird.

STVTGARTIAE ANNO POST NATUM CHRISTUM MDCCCLXXXII

Dresdner
Schriftsteller- und Journalisten-Tag

Sei froh begrüßt, Du edle Tafelrunde,
Des freien Geistes wackere Ritterschaar,
Die Du dem schönen Elbflorenz giebst Kunde
Von manchem schönen Dichter-Exemplar.
Ob's gegen alle Sitten
Recht oftmals — aufgeschnitten —
Ob wir's ganz zugeheftet noch gefunden,
Heut sei es — bitte! — möglichst ungebunden.

Speise-Karte.

Suppe von Federvieh
Champignons nach jüngstdeutscher Art
Recensions-Exemplare von Rindsrippe mit jungen Gemüsen
Ostender Steinbutt mit Feuilleton-Sauce
Fasan aus dem Wilden-Bruch
(aufgeschnittene Exemplare werden nicht zurückgenommen).
Gefrorenes nach Art der Intendanten und Verleger
Lesefrüchte

Nur nicht ängstlich greife zu,
Dazu gab Dir Gott zwei Hände,
Doch bist auch ein Redner Du,
Sind' zur rechten Zeit das Ende.
Wackre Ritter von der Feder,
Zieht nun wohlgemuth vom Leder,
Seien's Fische, Braten, Wein,
Die Parole heißt „Haut ein!“

Dresden, 10. October 1892.

Hochzeits-Diner im Hôtel 3 Könige, Basel

45 Couverts à 25 Francs.

Menu

Huîtres d'Ostende
Consommé de volaille
Tortue à la française
Turban de filets de soles à la Normande
Pommes de terre nature
Selle de chevreuil à la Joinville
Suprême de volaille à l'impériale
Jambon d'York au vin de champagne
Homards en belle vue sauce Bagration
Sorbet au Marasquin
Fonds d'artichauds sauce Colbert
Dinde truffée – Salade romaine
Faisan doré – Salade russe
Pâté de foie gras de Strasbourg
Poudding royale sauce crême
Ananas au jus
Rochers de glaces panachées
Gâteau trois rois – Pièce monté en nougat
Fruits assortis
Dessert.

Menieh

zum Mardinsschmaus im großen Saale der Zendrahlhalle zu Leipzig am 5. November 1890.

(80 Couverts à 4 M.)

Ä Sonderling nur läßt sich needgen
Zu änner **Fleeschbrieh mit Paodedchen**
Wozu der Deidsche unferzagd
Geweenlich korzweg **Bulljong** sagt.
De Dams, die sein gewiß nich beese
Gommdänne **Hihner-Mayoneese,**
Denn so was gann der zardste Magen
Der leichde eeklig wärd, verdragen.
De Männer widder sein erbichd
Uff ä solides Sleeschgerichd,
Darum endschied der Gichenscheff
Sich glieglich für **Fillch de Beff,**
Wozu er noch als sehr beliebd
Schdeenpilz un Restgardoffeln giebd.
Der Zunge wohl duhd wunderbar
Ä **Aal** wenn **blau** à la **dardar**
Doch wird man immer gud duhn, diesen
Mit Wein geheerig zu begießen,
Da dieses delegade Viechd
Uns sonst wie Blei im Magen liegd.
Der Mensch drägd jederzeit Verlangen
Nach meegligst dicken **Schbargel-Schdangen,**
Besondersch wenn derzu ihm winken
Noch **Beckelzunge sowie Schinken.**
Was wäre eene Esserei,
Wär garnischt Schweinernes derbei?
Nachher gann man sich überladen
An weechen, safdgen **Hasenbraden**
Daß er in was gedräden had,
Is nich zu färchden — is dich sadd
Un nimm in voller Seelenruh
Doch **Sollad** un **Gombodd** derzu!
Hernach gommd rohd un gelb un weiß
Ananas- un Wanillje-Eis,
Das wenn's der Mensch nich rasch genießd
Bald windschief wärd un dann zerfließd;
Drum säweld mer behend un munder
Den Särschden selbst de Gebbe runter.
Zum Schlusse ganst de dich noch gnien
In Äppel, Bern un Draumrosin,
Dafern es nich an vielen Orden
Schon vor dem Sisch — beseidigd worden.
Doch nu man los in Goddes Namen,
Prost! meine wehrden Herrn un Damen!



DINER

gegeben von der Stadt Paris den 3000 Bürgermeistern Frankreichs in der Maschinenhalle der Ausstellung im Juli 1888

Preis pro Couvert incl. Wein 30 Frcs.

Potage St. Germain
Hors d'oeuvre
Truite à la gelée sauce française
Filet de boeuf à la parisienne
Galantine de poularde truffées
Dindoneaux nouveau roti
Patés truffés — Salade
Petits pois à la fermière
Bombe glacée
Gateaux variées
Baba au rhum
Dessert.

DINER

am Schiff des Norddeutschen Lloyd Kaiser Wilhelm II.

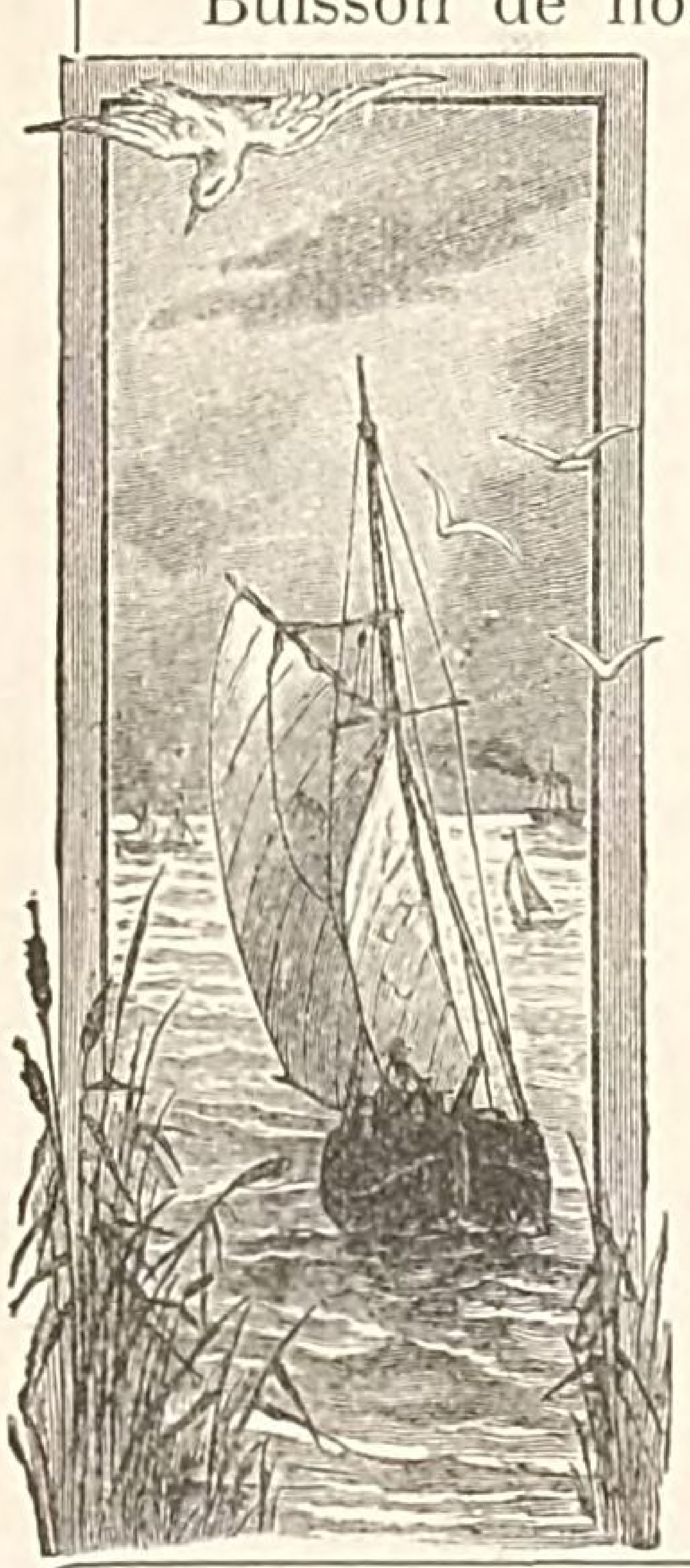
am 7. December 1890.

Nudel-Suppe	Vermicelli-soup
Fisch mit Butter	Fish with Butter
Schmorbraten Kartoffelbrei	Beaf braise mashed potatoes
Gemischtes Gemüse Kalbsfilet	Mixed vegetable Filet of veal
Entenbraten	Roast duck
Compot — Salat	Compot — Salat
Pudding Rottney	Pudding Rottney
Citronen-Eis-Pastry	Lemon Ice Pastry
Früchte — Dessert	Fruits — Dessert
Kaffee	Café.

DINER des Baron R. im Hôtel de l'Europe * HAMBURG

Menu

Potage à la tortue	47er Haut Baunes
Consommé à la royal	Chat. Paraguey
Truffes à la serviette	
Caissons de champignons aux fines herbes	Vve. Cliquot
Coquilles à la Varsovie	
Turbot sauce crevettes Saumon frais sauce tartare	Punsch à la romaine
Filet de volaille à la financière Côtelettes de chevreuil Chaud froid de perdreaux Timbale à la parisienne	48er Latour
Buisson de homards à la mayonaise	
Alouettes des Leipsic aux huîtres	46er Johannisberger Cabinet
Faisans de Bohême Dindes truffées Salade — Compotes	47er Lafitte retour des Indes
Asperges en branches Cardons à l'Espagnole	Chat. d'Yquem
Terrine de fois gras	Old Porter Old Sherry
Soufflée au marasquin	
Gelée à la Seaune Marguerite Napolitaine à la Chantilly	Malvoisie Madeira
Dessert et Confitures	



R.F.

PAX ET LABOR

Banquet offert à M. Gambetta

par MM les Voyageurs de commerce

au Grand Hôtel, Paris

Le Mardi 24 Décembre 1878

POTAGES

Consomm aux croustades grilles — Bisque d'crevisses

HORS D'OEUVRES

Crevettes bouquet de Cherbourg, Beurre, Olives farcies
Saucisson, Radis

RELEVÉS

Turbot sauce homard
Croquettes à la Parmentier
Filet de boeuf au Malvoisie
Petits pâtés feuilletées à la Monglas

ENTRÉES

Jambon d'York aux Epinards
Poulardes de Houdan à l'Estragon

ROTIES

Cuissot de chevreuil à la Russe
Pâté Grand Hôtel foie gras aux Truffes

SALADE

ENTREMETS

Cèpes à la Provençale — Baba aux Kirsch

GLACE

Bombe Vanille et Framboise

DESSERT

VINS

Madère vieux	*Château Lagrange 1865*
Haut-Sauternes 1858	*Cortan 1865*
Médoc 1870 en carafes	*Champagne Grand-Hôtel frappé*

CAFÉ ET LIQUEURS

SOUPER

bei einem Ball im Hôtel Continental

Paris 20 avril 1879

Consommé de Volailles
Filet de boeuf à la Gelée
Jambon d'York
Galantine Volaille truffée
Chapons froids à la Gelée
Salade italienne
Bombe au Moka

Pâtisserie Variée
Fruits et Dessert assortis

Bordeaux — St. Emilion
Champagne frappé
Café et liqueurs

Restaurant Hiller

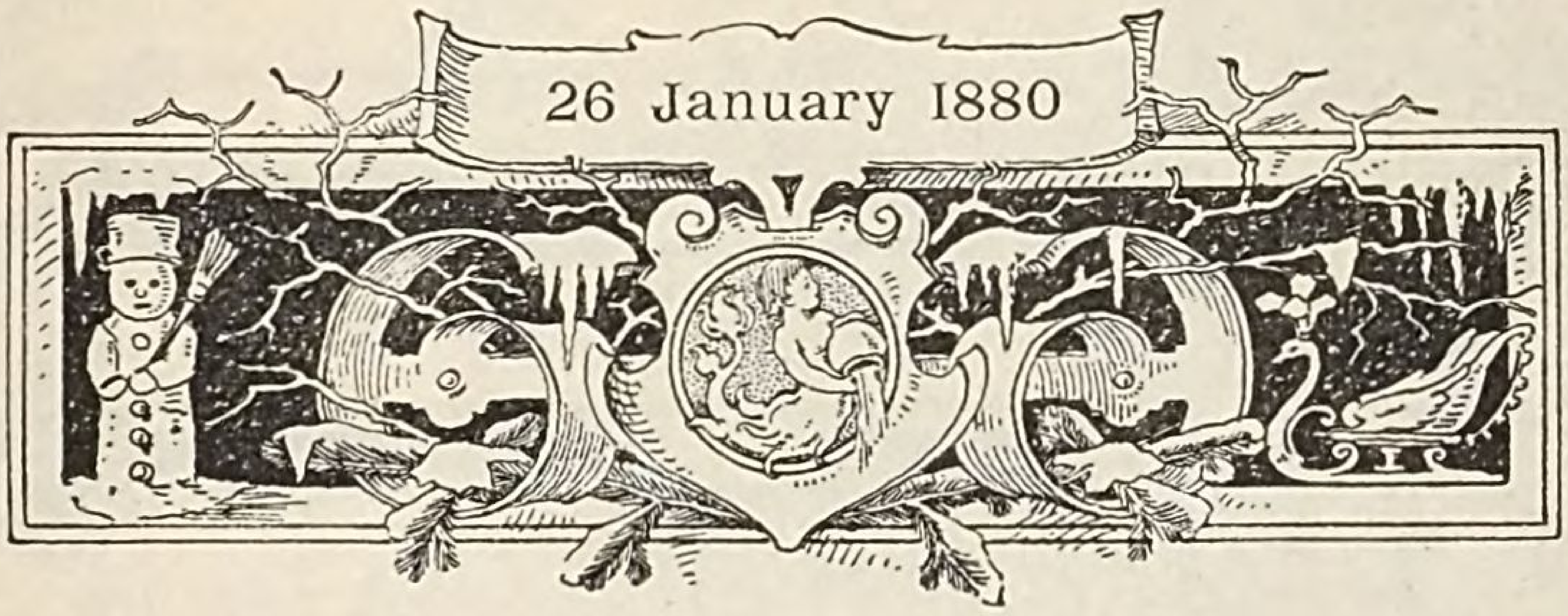
Inhaber L. Adlon

Gewöhnliches Diner — Berlin, 27 Januar 1887

Tischbericht

Vorspeisen
Kraftbrühe nach bürgerl. Art
Ochsenschwanz-Suppe
Seezunge in Weißwein
Kalbskopf in Essig und Oel
Rinderbrust mit Meerrettig
Ochsenlende m. Rothweintunke

Sauerkohl } Krammetsvögel
Schoten }
Rennthier } Salat und eingemachte Früchte
Kapaun }
Vanille- und Pfirsich-Eis
Käse
Nachtisch



ANNIVERSARY DINNER
GLASGOW AYRSHIRE SOCIETY

Chairman	*Croupier*
Sir Peter Coats of Auchendrane	Henry S. Macpherson Esq.

St. Enoch Station-Hotel, Glasgow

MENU

Cockie-Lockie — Julienne — Scotch Broth

Baked Codeand Oysters

Turbot, Hollandaise Sauce

Mutton Cutlets, Soubise Sauce — Sweetbreads, Tomate Sauce

Stewed Chickens and Mushrooms

Sheephead Pies

Haggis

Sirloin of Beef — Haunch of mutton

Boiled Beef

Roast Goose — Boiled Turkey

Braised Ham

Apple Dumplings — Wine Jellies and Creams

Fruits — Tarts — Stowed Fruits

Pastry — Ices — Dessert

MENU

zur

Hochzeitsfeier des Fräulein Laura St.

mit

Herrn Carl von E.

Nürnberg, Rosenau, 11. Juli 1887

Restaurateure Gebr. Stutzenbacher

Pastetchen gefüllt nach Monglas	Dry Madeira
Ochsenschwanz-Suppe	
Frühlings-Suppe	Dürkheimer Feuerberg
Forellen blau mit holländischer und Butter-Sauce	
Ochsenlende garnirt mit Champignons farcis und Pommes frites	Château Beychevelle
Grüne Erbsen mit Lamm-Cotelettes	1876er Liebfraumilch Stiftswein
Hummer en belle vue	
Rehrücken	Heidsieck
Salat — Compote	
Glace panachée	
Dessert — Torte	
Früchte	Marasquino, Vanille Cognac, Kirsch
Käse und Butter	
Café	

SOUPER (kalt)

Zunge	Schinken
Lachs — Poularden	Roastbeaf — ital. Salat

DINER

gegeben von Baron Rothschild im Restaurant des Zoologischen Gartens Berlin, 24. Mai 1888

Restaurateure Borcherts & Marquardt

(12 Couverts à 100 Mark inclusive Wein)

Consommé de volaille	1794er Madère
Tortue claire	
Hors d'oeuvre à la diplomate	St. Peray mousseux
Fruits au bleu, beurre frais, pommes de terre nouvelles	1876er Rüdesheimer Cabinet Wein (Schlossabfüllung der königlich Preussischen Domäne-Kellereien)
Selle de chevreuil à la moscovite	1875er Château Rauzan Ségla Original
Suprême de volailles	1869er Chât. d'Yquem
Buisson de homards	
Punch à la romaine	
Canetons de Hambourg	1874er Château Haut-Brion Schlossabfüllung
Salade et compôtes	
Harricots verts nouveaux	
Asperges en branches	
Bombe à la Stambulow	Perrier Jouët
Beurre et fromage	
Fruits	

Table d'hôte Diner

GRAND HOTEL PARIS

28 Octobre 1892

(per Couvert 8 Fs. incl. Tischwein)

Crême d'orge à la princesse

Hors d'oeuvre

Turbot sauce Nantua P. d. t. à l'anglaise

Filet de boeuf au vin de Marsala garni à la Sierra Morena

Vol-au-vent de volaille à la régence

Poulardes Bressannes — Salade de Saison

Choux fleurs à la polonaise

Tarte Louisianne

Gâteau Alexandre

Glace Miss Helyhett

Compotier de Fruits — Patisserie.

DINER

GRAND HOTEL DU LOUVRE, PARIS

6 Janvier 1885

POTAGES

Printanier à la Royale — Bisque d'Ecrevisses

Hors d'oeuvres variés

RELEVÉS

Turbot sauce crevettes et aux capres

Filet de boeuf à la Richelieu

ENTRÉES

Bouchées à la Monglas

Ris de veau aux points d'asperges

Salmis de becasses aux truffes et champignons

Sorbets au rhum — Sorbets au rhum

ROTS

Dindes truffées

Jambon d'York à la gelée

Pâté de fois gras aux truffes

Salade de chicorée — Salade de laitue

ENTREMETS

Asperges au branches sauce hollandaise

Pièce de Patisserie — Turban d'ananas au Kirsch

Bombes panachées — Parfait au café

Corbeilles de fruits

Dessert assorti

VINS

Madère — Saint Emilion au carafe — Sauterne vieux

Pontet Cauet 1865 — Corton 1865 — Champagne frappé

CAFÉ ET LIQUEURS.

Restaurant Zoologischer Garten

BERLIN

Restaurateure Borcherts & Marquardt

Diner am 5. deutschen Brauertag

25. Juni 1884

500 Couverts à Mark 4,50

Krebs-Suppe
Lachs sauce champignons
Rinderfilet sauce au madère
Gemüse Macedoine
Hummer sauce remoulade
Hamburger Hühner
Salat — Compots
Eis
Butter — Käse — Radies

Diner am 6. deutschen Bäckertag

20. August 1884

1000 Couverts à Mark 3,00

Krebs-Suppe
Lachs sauce hollandaise
Schinken in Burgunder
Gemischtes Gemüse
Gänsebraten } Compote und Salat
Wildbraten }
Eis
Butter und Käse

Menu

des Königs Friedrichs des Grossen von Preussen.

Zwölf Tage vor seinem Tode.

Soupe aux choux à la Fouqué ✝

Du boeuf au panais et carottes ✝

*) Des poulets en cannelons aux concombres farcis

**) Durchstrichen und vom König persönlich bestellt: „De cotelettes dans du papier“*

Petits pâtes à la romaine

Gebratene junge Couleussen

Du Saumon à la Dessau ✝

De filets de volaille à la Pompadour avec des langues de boeuf et des croquettes

*) Portugiesischer Kuchen

**) Vom König durchstrichen, dafür bestellt: „Des Gaufres“*

Grüne Erbsen ✝

Frische Heringe ✝

Sauere Gurken

Das Kreuz bedeutet, dass Se. Majestät von dem betreffenden Gang befriedigt war.



GALA-DINER

bei der Taufe des Kronprinzen Wilhelm

in Potsdam am 11. Juni 1882.

Potage à l'impériale

Consommé printanier

Saumon du rhin garni, sauce livornaise

Selle de mouton à la rouennaise

Filet de boeuf à la jardinière

Cotelettes de gibier à la Périgueux

Sauté de canetons à la bigarade

Pâté froid de jambon à la Monglas

Homards à la gelée

Poulardes rôties

Salade

Céleri à la moëlle

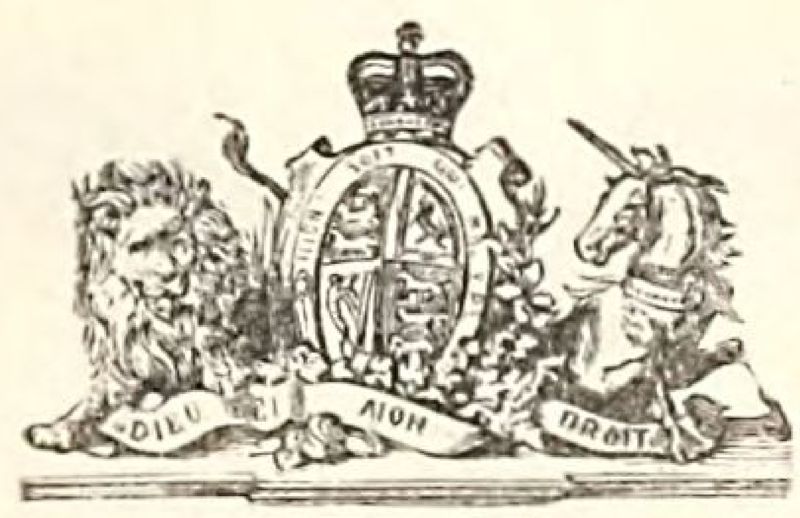
Pointes d'asperges

Crème anglo-belge

Gelée d'oranges glacées

Glaces, gaufrettes

Dessert



Berlin, den 21. März 1890.

Königliche Mittagstafel.

Kraftbrühe mit Klösschen

Steinbutte

Kalbsrücken mit Macaroni

Hühnerbrüste mit Trüffeln

Lachsschnitte in Aspic

Hamburger Gänse, Früchte, Salat

Sellerie

Brodpudding mit Kirschen

Käsestangen, Gefrornes

Nachtisch

Dieses Diner fand gelegentlich der Anwesenheit Sr. Kgl. Hoheit des Prinzen von Wales im Königl. Schloss zu Berlin statt.

1869/1894

Am 9. Februar 1894.

Potsdam, den 9. Februar 1894.

Königliche Frühstückstafel.

Kraftbrühe

Steinbutten in Champagner

Yorker Schinken mit Gemüsen

Indische Hühner mit Reis

Rehrücken, Früchte, Salat

Artischocken mit Mark

Punschkuchen mit Ananas

Käsestangen

Nachtisch

Dieses Frühstück fand gelegentlich des 25jährigen Officiersjubiläums Sr. Majestät des Kaisers Wilhelm II. im Officierscasino des 1. Garderegiments in Potsdam statt.

MENU

MENU

MENU

MENU

MENU

MENU

MENU

Soeben erschien und ist durch alle Buchhandlungen, sowie durch die unterzeichnete Verlagsbuchhandlung zu beziehen:

Praktisches Kochbuch für die bürgerliche Küche

von

Frau Förster Marie Bogs

In elegantester Ausstattung, mit vielen Kopfleisten und Illustrationen, ca. 400 Seiten stark, in untenstehendem, reich ausgestattetem Calicoband. 2. Auflage. Preis 3 Mark.

Dieses Kochbuch ist, wie der Titel besagt, in erster Linie für die Bedürfnisse des bürgerlichen Haushalts in Stadt und Land bestimmt, denn es berücksichtigt, mehr als dies bei irgend einem anderen Kochbuch der Fall ist, die Erfordernisse des **täglichen Familientisches** beim Mittelstande. Trotzdem aber giebt die Verfasserin, welche als eine in Küche und Keller wohlbewanderte, durchaus praktische Hausfrau natürlich auch die **feinere Küche** gründlich kennt, auch Anleitungen für festliche Gelegenheiten. In Nachstehendem lassen wir einige Sätze aus der Einleitung, welche Zweck und Eigenart des Buches deutlich charakterisirt, folgen!



„Die Verfasserin dieses Kochbuches will es sich angelegen sein lassen, jungen Mädchen und Frauen, die im Kochen noch unerfahren sind, einen zuverlässigen Wegweiser zu geben. Sie hat dabei die ganz besondere Mühe nicht gescheut, alle Speisen, wo es irgend thunlich war, für **2 Portionen** einzurichten, da doch ein neu gegründeter Haushalt gewöhnlich nur aus 2 Personen besteht. Sie ging dabei von der Voraussetzung aus, daß es bei vorkommenden Fällen Allen leichter werden dürfte, mit Hilfe der Angaben für eine kleine Portion eine größere herzustellen, als umgekehrt. Die Portionen sind namentlich für Suppe und Hauptgang berechnet und so bemessen, daß für eine dritte Person wohl noch genügend vorhanden sein dürfte.

Bei Zumessung der Zuthaten von kleineren Quantitäten, wie z. B. Mehl, Butter, Rosinen 2c., zu den einzelnen Speisen ist nicht die Berechnung nach Grammen oder Lothen, wie dies sonst in den Kochbüchern üblich ist, zu Grunde gelegt, sondern der Löffel als Maß dafür gewählt, da doch nicht in allen Haushaltungen eine Waage existirt und zumal eine solche, auf welcher man so kleine Portionen wie ½—5 gr wiegen kann. Einen Löffel hat man jedoch stets zur Hand, und ist es auch nicht so zeitraubend wie das Abwägen auf einer Dezimalwaage.

Für Ausnahmefälle, Besuch, Familienfestlichkeiten 2c. finden die Leserinnen verschiedene kleinere und größere Essen besonders zusammengestellt, wobei auch der Kostenpunkt möglichst in Betracht gezogen ist.

Man hört gar oft die Klage: Nach dem Kochbuche darf man sich ja nicht richten, denn was da drinnen steht, ist zu kostspielig und daher unausführbar. So wie die Verfasserin aber aus eigener Erfahrung und nach sorgfältigem Ausproben ihre Kochrezepte in die Welt schickt, so können sie ruhig in Anwendung gebracht werden, ohne daß die Hausfrau dabei Gefahr läuft, etwas zu Kostspieliges oder gar Unschmackhaftes auf den Tisch zu bringen. Schon daraus, daß die Verfasserin **Beamtenfrau** ist, geht zur Genüge hervor, daß sie gezwungen war, sich an eine mäßige Summe, welche ihr zur Versorgung ihres durchaus nicht kleinen Haushalts zu Gebote stand, zu halten."

Preis **3 Mark.** *Francozusendung geg. Einsendung v.* **Mark 3.30.**

Rudolf Mosse, Verlagsbuchhandlung, **Berlin SW.,** Jerusalemerstr. 48/49.

Gustav Fritzsche, Kgl. Hofbuchbinder, Leipzig.